

Soupe aux lentilles vertes

Presque rien à faire ... sinon acheter les ingrédients!

Cuisson: 45 min au moins

Pour faire cette soupe, il vous faut acheter des petites lentilles vertes, du bouillon de légumes et du cumin marocain en poudre.

Mettez vos lentilles dans une casserole, versez une fois et demie d'eau, ajoutez le bouillon et faites cuire environ 45 minutes. Lorsque les lentilles sont bien cuites, écrasez-les ou passez-les au mixer, ajoutez une bonne quantité de cumin (pour un paquet de lentille, au moins 2 ou 3 cuillères à soupe), goûtez, laissez mijoter encore 5 min et c'est prêt.

On peut mettre plus ou moins d'eau, selon les goûts pour avoir une soupe plus ou moins liquide ou épaisse.