



Ma soupe de lentilles (chorba 'dess)

Ingrédients :

- 2 boîtes de conserve de lentilles
- 3 tomates bien mûres
- 2 carottes
- 3 navets
- 2 gros oignons
- 4/5 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 3 feuilles de laurier
- 3 cas bien bombée de tomate concentrée
- 1 bouillon cube de boeuf halal bien sûr
- sel, poivre

Préparation :

Mixer les oignons, l'ail et les tomates.

Mettre de l'huile dans une cocotte minute, ajouter votre mélange oignons ail tomate mixés et laisser revenir 4/5 mn.

Assaisonner de sel et poivre et jeter les lentilles. Je n'enlève pas le jus contenu dans la boîte.

Ajouter vos 3 cas de tomate concentrée, elles doivent être bien généreuses !

Rajouter 1 l d'eau tiède, voir plus, à vous de voir ;o)

Laisser cuire le temps que les légumes soient cuits, cela dépend de votre cocotte minute, pour indication, il m'a fallu 20 mn.

Si vous constatez que c'est trop pâteux alors ajouter un peu d'eau et laisser cuire 5 mn.

Si au contraire, c'est trop liquide, alors laisser cuire à découvert et à grand feu jusqu'à ce que la sauce ait réduit.

Mouliner à l'aide du robot à bras, celui des soupes.

Servir bien chaud !

Bon appétit !