

Soupe, Mouliné de lentilles corail

Pour 4 personnes,

200 g de lentilles corail, 1 pomme de terre à chair farineuse, 1 gros oignon, 1 carotte, 1 côte de céleri, $\frac{1}{2}$ poivron, 3 gousses d'ail, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates, 1 cuillère à café de cumin moulu, 1 cuillère à café de paprika, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel poivre et piment (facultatif)

Chauffez l'huile dans une casserole et faites revenir l'oignon, le poivron, la carotte et le céleri haché, réservez deux cuillères à soupe de ce mélange

Versez les lentilles dans le fond de légumes restant, ajoutez la pomme de terre pelée et coupée en morceaux, l'ail pressé, le concentré de tomates, les épices, du poivre, couvrez d'eau à hauteur des ingrédients et portez à ébullition et laissez cuire sur feu doux 30 mn salez en fin de cuisson

Passez au moulin à légumes, grille fine, répartissez-la dans des assiettes creuses et ajoutez le mélange de légumes réservé

Parsemez de piment émietté si vous aimez sinon servez sans attendre