SOUPE DE LENTILLES ROUGE ET CARI

1 oignon coupé finement ou s’il vous reste du poireau

1 carotte coupée finement

1 branche de céleri coupée finement

1 gousse hachée

1 ½ tasse de bouillon de légumes ou poulet

1/2 tasse de lait de coco

½ tasse de lentilles rouge rincée

¼ c. à thé de gingembre moulu

¼ c. à thé de cumin moulu

½ c. à thé de poudre de cari (ou pâte de cari rouge)

Sel poivre

FACULTATIF : pour servir quartier de lime, persil ou coriande fraîche.

Mettre tous les ingrédients (sauf les lentilles), dans un chaudron. Porter à ébullition et ajouter les lentilles. Brasser, baisser le feu et cuire à feu moyen doux 20 minutes jusqu’à ce que les lentilles soient cuites et défaites.