

Soupe de lentilles

Ingrédients (pour 6 personnes) :

250 g de lentilles vertes

2 carottes

1 branche de céleri

1 boîte de tomates pelées

1 oignon

2 gousses d'ail

2 l d'eau

150 ml d'huile d'olive

2 c. à café de thym

sel, poivre

Progression

Mettre les lentilles dans une casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition. Faire cuire les lentilles 3 minutes et égoutter

Peler et émincer l'oignon. Hacher les gousses d'ail.

Laver, éplucher et couper les carottes en rondelles puis trancher le céleri.

Dans une cocotte ou une casserole profonde, chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'ail pendant 5 min.

Ajouter le reste d'huile d'olive avec les carottes, la branche de céleri, les tomates, le thym, les lentilles et l'eau. Assaisonner à votre convenance.

Couvrir et laisser cuire environ 35 min, les lentilles doivent être tendres.