

Soupe de lentilles vertes au curry et saucisses

J'ai utilisé des lentilles vertes, mais des lentilles blondes ou beluga seront aussi bien.

Recette pour 6 personnes

2 C à soupe d'huile
2 gros oignons
300 g de carottes pelées et coupées en dés
150 g de céleri en branche coupé en dés
4 gousses d'ail écrasées
1,5 C à soupe de curry
½ C à café de sel
1,5 litres de bouillon de poule
½ litre d'eau
250 g de lentilles sèches
250 g de haricots blancs ou de pois chiches cuits
6 chipolatas
150 ml de crème de lait de coco (ou de crème fraîche)
feuilles de coriandre fraîche

Préparation

Dans ta cocotte, fais griller les chipolatas. Réserve dans une assiette.

Dans la même cocotte, fais cuire les oignons dans l'huile. Quand ils sont légèrement dorés, ajoute l'ail, et laisse cuire 30 secondes en remuant pour ne pas qu'il brûle. Ajoute les carottes, le céleri, les lentilles, le curry et le sel. Mélange bien.

Ajoute le bouillon de poule et l'eau, amène à ébullition, baisse le feu (moyen) et laisse cuire à découvert 20 minutes. Au bout de 20 minutes ajoute les haricots blancs (ou les pois chiches). Laisse cuire encore 10 minutes.

Pendant ce temps découpe les saucisses en tranches. Ajoute les à la soupe avec le lait de coco. Ajoute du sel si besoin.

Sers parsemé de coriandre ciselé, accompagné de nâans tout chauds.

