

## SOUPE LENTILLES ET POTIMARRONS

### · INGREDIENTS

2 potimarrons

250g de lentilles de corail

2 oignons

1 cube de bouillon



### RECETTE:

Etape 1

Découper le potiron et les oignons en gros morceaux.

Etape 2

Les plonger dans une grande casserole d'eau froide (environ 1,5 l) et les faire cuire environ 20 min à feu vif, puis ajouter les lentilles corail. C'est cuit lorsque les lentilles commencent à fondre toutes seules (environ 15 min). Passer au mixer.

Etape 3

Pour obtenir la consistance voulue (plutôt soupe ou plutôt purée), on peut soit jouer sur la quantité d'eau au départ, soit faire cuire plus longtemps.

A vos cuillères !