

## Soupe de lentille épicée

Pour 4 personnes :

- 350 g de lentilles vertes
- 1 gros oignon finement émincé
- 1 cube de bouillon de légumes dilué dans 1 litre d'eau
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 petite boîte de tomates pelées dans leur jus ou 2 tomates fraîches
- 1 pincée de piment en poudre



Dans une marmite, faire revenir l'oignon à feu doux avec l'huile d'olive, en remuant de temps en temps. Quand ils sont translucides, ajouter les lentilles, les tomates, le piment et le bouillon de légumes. Faire cuire à feu doux pendant 40 minutes, jusqu'à ce que les lentilles soient bien cuites. Vérifier l'assaisonnement. Hacher finement les feuilles de coriandre. Saupoudrer sur la soupe avant de servir.