

SOUPE DE LENTILLES AU CHORIZO

Recette proposée par Gisèle Louis



Préparation : 10 min - **Repos :** 24 h - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 250 g de lentilles trempées 1 nuit - 1 oignon rouge épluché coupé en 4 - 2 carottes tranchées au robot - 1 poivron rouge coupé en dés - 2 gousses d'ail - 2 cubes de bouillon végétal - 1 chorizo piquant coupé en dés - 1 botte de persil hachée grossièrement

1. Mettre la grande cuve du ROBOT et une lame fine, trancher les carottes.
2. Remplacer par la cuve en inox double paroi. Mettre l'oignon et l'ail dans la cuve et mixer en mode EXPERT 10 sec /vitesse 14, puis cuire 4 min /vit 1A / 95°C.
3. Rajouter les légumes, les cubes de bouillon, le chorizo, les lentilles et faire cuire mode EXPERT 15 min Vit 1A 95°.

Cook Expert ■

© Gisèle Louis - www.atelierbio.net

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Gisèle Louis