

Recette de soupe aux lentilles rouges de Kitchen Stories

Portions : 4

Niveau de difficulté : Facile

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 0 minute

Temps de repos : 0 minute

Ingrédients :

- ¾ tasse de lentilles rouges
- 1 pomme de terre
- 1 carotte
- 1 poivron rouge
- 5 tomates cerises
- 1 petit chili
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 5 c. à table de beurre (divisé)
- 4 ¼ tasses de bouillon de légumes
- 1 citron (jus)
- 5 c. à thé de paprika moulu (divisé)
- ¾ oz. de persil pour la garniture
- Sel
- Poivre
- Zeste de citron pour la garniture (facultatif)



Ustensiles :

planche à découper, couteau, cuillère en bois, moyenne casserole, petite casserole, mélangeur à main, presse-agrumes

Étapes :

1. Peler l'oignon, la carotte, la pomme de terre et l'ail. Couper la pomme de terre, la carotte, le poivron rouge et l'oignon en petits morceaux. Couper les tomates en deux. Émincer l'ail et le chili.
2. Faire fondre du beurre dans une casserole moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail, le chili, les tomates, le poivron, la carotte, la pomme de terre, un peu de paprika moulu et les lentilles. Faire cuire de 3 à 5 minutes.
3. Ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les lentilles soient cuites.
4. Dans une petite casserole, faire fondre le reste du beurre à feu moyen-doux et ajouter le paprika moulu. Remuer pour mélanger et mettre de côté.

5. À l'aide du mélangeur à main, mélanger la soupe jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajouter le sel, le poivron et le jus de citron au goût. Servir avec du persil frais, du zeste de citron et un filet du mélange beurre et paprika. Savourez!