

Soupe de lentilles corail, panais et citron bergamote :

Portions : 4

- 100 g de lentilles corail
- 200 g de panais
- 1 oignon
- 1/2 cuillère à café d'épice ras el hanout
- 1 gousse d'ail
- Le zeste d'un citron bergamote
- 1 cuillère à soupe de bouillon de légumes



- Mettre à tremper les lentilles corail le temps de préparer les légumes.
- Éplucher le panais et l'oignon, puis les couper en morceaux.
- Faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir le ras el hanout, l'oignon et l'ail.
- Ajouter le panais et les lentilles corails égouttées. Bien mélanger pour imprégner les légumes des épices.
- Couvrir avec le bouillon de légumes, ajouter le zeste de citron.
- Laisser cuire à feu doux, mixer et déguster.