

SOUPE DE POIS CASSES ET POMMES DE TERRE



Ingrédients

Pour 4 personnes

150g pois cassés secs / 150g de haricots verts coupés finement / 3 carottes coupées en rondelles

3 pommes de terre coupées en dés / 2 càs d'huile d'olive / 1 oignon / 2 càs d'ail écrasé

1 càc de paprika / 1 cac de cumin / 2 feuilles de laurier

1,5l de bouillon de légumes / Origan frais / sel et poivre

Parmesan et pain pour servir

Préparation de la recette

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen. Quand elle est chaude, ajouter l'huile d'olive, l'oignon et l'ail. Cuire, en mélangeant, pendant 1 minute avant d'ajouter le paprika et le cumin. Cuire pendant une minute avant d'ajouter les carottes, les pommes de terre, les feuilles de laurier, et de pois cassés.

Continuer à cuire, en remuant, pendant 4-5 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à transpirer.

Ajouter le bouillon de légumes chaud. Laissez cuire pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que les pois cassés soient cuits.

Ajouter l'origan frais, les haricots verts. Assaisonner.

Mélanger en ajoutant plus de liquide si nécessaire pour atteindre la consistance désirée.

Servir avec le parmesan frais sur le dessus, et du pain sur le côté.

[Site : menu-vegetarien.com](http://menu-vegetarien.com)