

Soupe de lentilles au chorizo

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de lentilles vertes
- 1100 g d'eau
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 2 carottes
- 1 céleri branche
- 30 g d'huile d'olive
- 150 g de chorizo
- 1 feuille de laurier
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 c à c. de paprika fumé

La **recette**

Etape 1

Ajouter 200 g de lentilles vertes, 500 g d'eau froide dans le bol. Faire cuire 5 min.
Il s'agit seulement de porter les lentilles a ébullition. Ajuster le temps de cuisson si besoin.
Egoutter les lentilles puis réservez.

Etape 2

Ajouter 1 oignon jaune épluché et coupé en 4, 2 gousses d'ail épluchées dans le bol. Mixer.
Racler les parois du bol avec la spatule.

Etape 3

Ajouter 1 poivron rouge épépiné et coupé en morceaux, 2 carottes coupées en morceaux, 1 céleri branche coupé en morceaux, 30 g d'huile d'olive dans le bol. Mixer. Faire cuire 4 min.

Etape 4

Ajouter dans le bol les lentilles vertes rincées et égouttées.
Ajouter 150 g de chorizo coupé en petits morceaux, 600 g d'eau, 1 feuille de laurier, 1 cube de bouillon de légumes et 1 c à c. de paprika fumé dans le bol.

Etape 5

Faire cuire 15 min. Rajouter 5 min de cuisson si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement. Servir chaud.