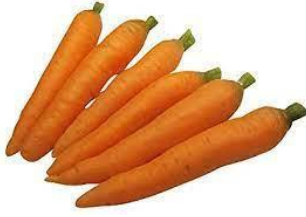


SOUPE DE LENTILLES CORAIL AUX TOMATES ET AU THYM



Pour 20 

		
1 kg de lentilles corail	2 tomates	Thym
		
2 gros oignons	2 pommes de terre	6 carottes
		
Huile d'olive	Poivre et sel	250 g de beurre

1		Éplucher les oignons Avec un économome , éplucher les pommes de terre et les carottes
2		Émonder les tomates

3		Couper les légumes en dés
4		Chauffer un peu d'huile dans une marmite
5		Faire revenir les oignons
6		Ajouter les légumes
7		Mettre les lentilles dans un saladier et les rincer Avec une passoire, égoutter les lentilles
8		Ajouter les lentilles aux légumes

9		Saler
10		Ajouter une cuillère à soupe de thym
11		Verser 4 litres d'eau, mettre le couvercle et laisser mijoter
12		Faire fondre le beurre
13		Ajouter le beurre fondu à la soupe
14		Avec le mixeur plongeant , mixer la soupe

15



Le conseil de Shqipe :

Ajouter du citron au moment de servir

