



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Soupe de lentilles au cumin .



© Manou / cuisine-plaisirs

### Ingrédients :

- 400 g de lentilles précuites
- 5 cl de crème fraîche liquide
- Cumin, poivre gris, thym
- 1 pomme Granny Smith
- 1 c.à.s de jus de citron
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 20 cl d'eau environ

- Peler et découper en fins morceaux la pomme, l'arroser de jus de citron et d'huile, bien mélanger
- Passer le contenu de la boîte de lentilles au mixeur, continuer jusqu'à complète disparition de morceaux
- Rajouter de l'eau pour désépaissir la soupe, assaisonner avec le cumin et le poivre, mélanger
- Réchauffer cette soupe sans faire bouillir, servir, et disposer la crème liquide au centre
- Parsemer de thym et des petits cubes de pommes



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs