

## ADDAS (SOUPE FROIDE DE LENTILLES CORAIL)



600g de lentilles corail  
3 oignons  
15g. ail en poudre  
2 bouillons de volaille  
15g gingembre frais  
2 citrons  
1 c.àc. de sriratcha (piment)  
2 boîtes de tomates concassées  
1,5g cumin en grains  
1,5g graines de coriandre  
2g poivre

Faire « trop » cuire les lentilles corail dans 3 fois leur volume d'eau après les avoir rincées. (12mn environ)

Faire rissoler les oignons avec la poudre d'ail dans de l'huile d'arachide.

Ajouter les bouillons de volaille, le cumin, les graines de coriandre, le poivre, le gingembre frais haché, le zeste des citrons et mixer.

Mettre les tomates concassées et le sriratcha

Laisser un peu réduire.

Mixer à nouveau et laisser refroidir.

Ajouter le jus des 2 citrons et quelques feuilles de coriandre hachée.