

Soupe Raonnaise

Agnès POZZA

Ingrédients (6-8 personnes)

1 kg de courgettes
200 g de lentilles roses
2 oignons
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de curcuma en poudre
1 cuillère à café de curry en poudre
1 pincée de poivre
3 L d'eau
sel

Préparation

Faire revenir les oignons coupés en fines lamelles dans l'huile d'olive.
Laver, peler les courgettes.
Laisser un peu de peau.
Couper les courgettes en rondelles et les faire suer avec les oignons.
Ajouter curcuma, curry, poivre et sel.
Ajouter les lentilles
Verser l'eau et faire cuire 20 minutes.
Ajuster le goût.
Mouliner les légumes

Cette soupe se déguste très bien chaude, tiède ou froide avec un filet de citron.

