

# Velouté aux pois chiches et cumin

CORINE MICLO

## Ingrédients pour 4 personnes

250gr de pois chiches	4 brins de menthe
1 gros oignon doux	2c à café de cumin en poudre
1 carotte	1c à café de piment doux en poudre
1 branche de céleri	1c à soupe de graines de cumin
2 gousses d'ails	1c à soupe de graines de sésame
1 citron	2c à soupe d'huile d'olive
1 bouquet garni	sel
4 brins de coriandre	poivre



## Préparation

**La veille** : mettez les pois chiches à tremper à l'eau froide.

**Le jour même** : égouttez et mettez-les dans une casserole. Recouvrez largement d'eau froide.

Ajoutez les gousses d'ails épluchées entières, le zeste de citron, le bouquet garni et un filet d'huile.

Portez à ébullition. Laissez cuire une heure trente. Egouttez en réservant un litre d'eau de cuisson.

Chauffez un filet d'huile dans la casserole essuyée. Faites-y revenir l'oignon ciselé, la carotte râpée et le céleri émincé pendant 5mn.

Assaisonnez de sel, poivre, cumin et piment en poudre.

Ajoutez les pois chiches. Versez l'eau de cuisson réservée. Laissez cuire 25mn à couvert sur feu doux.

Lissez la soupe au mixer. Rectifiez l'assaisonnement. Rehaussez d'un filet de jus de citron et de quelques gouttes d'huile d'olive.

Servez chaud, parsemez de graines de cumin et de sésame, torréfiées à sec à la poêle, ainsi que de feuilles de coriandre et de menthe.