

Soupe indienne des Cuisines Collectives de la Montérégie (10 portions)

- 2 c. à soupe d'huile
- 1 poivron rouge haché
- 1 oignon jaune haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à soupe de gingembre haché
- 1 c. à soupe de chaque : cumin, curcuma, coriandre, cari, sel et poivre
- ¼ c. à thé de cannelle
- 2 c. à soupe de bouillon de légumes
- 2 tasses de lentilles corail rincées
- 6 tasses d'eau
- 1 boîte de 398 ml de lait de coco

Dans un chaudron moyen, faire chauffer l'huile. Ajouter le poivron, l'oignon, l'ail et le gingembre. Faire revenir 5 minutes. Ajouter les épices et laisser cuire 2 minutes. Ajouter le reste des ingrédients et laisser mijoter doucement de 15 à 20 minutes.