

Soupe de carottes et de pois chiche à l'orientale



Quantité **4 Personne(s)**

Préparation **15 min**

Cuisson **50 min**

Ingrédients

Soupe de carottes et de pois chiche à l'orientale

- 600 g de carottes
- 400 g de pois chiches en boîte
- 1 tomate
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café de curry
- 1 Marmite de Bouillon Légumes Knorr
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de raisins secs
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- sel, poivre

Préparation

pour Soupe de carottes et de pois chiche à l'orientale

1

Lavez et épluchez les légumes puis coupez-les en gros morceaux.

2

Rincez les pois chiches sous l'eau froide et égouttez-les.

3

Faites revenir les légumes dans une cocotte avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, ajoutez 3/4 des pois chiches, le curry et 1 Marmite de Bouillon Légumes Knorr. Versez 1l d'eau dans la cocotte, portez à ébullition et laissez cuire 45 min.

4

Mixez grossièrement la soupe hors du feu, servez-la dans des bols avec les raisins secs, les pois chiches restants et la coriandre ciselée.