

La soupe marocaine



1 boîte de tomates pelées



2 cuillères à soupe de concentré de tomates



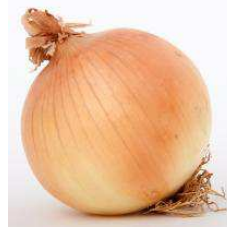
2 branches de céleri



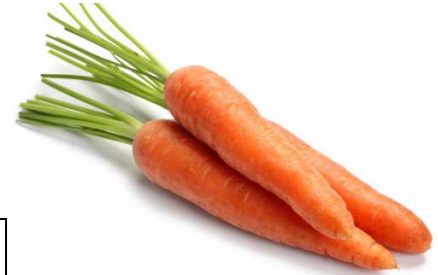
un peu de persil



un peu de coriandre



1 oignon



3 carottes

Laver le persil, la coriandre, le céleri, éplucher et couper en morceaux l'oignon et les carottes.

Mélanger tous les ingrédients et faire cuire dans un demi litre d'eau, puis mixer le tout.



1 boîte de pois chiche



1 cuillère à café de gingembre



1 cuillère à café de curcuma



1 cuillère à café de poivre



1 cuillère à soupe d'huile



1 bouillon cube facultatif



1 cuillère à soupe de sel



1 petit verre de lentilles corail



2 cuillères à soupe de farine

Ajouter tous les ingrédients à la préparation et faire cuire environ 40 minutes dans un litre et demi d'eau. En fin de cuisson lier la soupe avec la farine délayée dans un peu d'eau froide (nous ne l'avons pas fait, la soupe était assez consistante, nous n'avons pas mis de poivre non plus)