



Soupe de lentilles à la tomate

INGRÉDIENTS

- 250 grde lentilles vertes sèches
- 400 gr de tomates entières pelées
- 1 litre d' eau
- 1 bouillon de légumes "Marmite"
- 1 [oignon](#)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Persil

INSTRUCTIONS

- Chauffer l'huile dans un faitout et y faire revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.
- Ajouter le bouillon de légumes et mélanger jusqu'à dissolution.
-
- Ajouter les lentilles, les tomates et l'eau. Mélanger le tout.
- Porter à ébullition puis laisser mijoter au minimum 30 minutes.
- Saler et poivrer.
- Ajouter la crème fraîche et le persil et mélanger avec une cuillère en bois.