

SOUPE DE LENTILLES AU CHORIZO



Ingrédients (pour 8-10 personnes) :

500 g de lentilles vertes
3 poireaux
5 pommes de terre
3 carottes
3 gousses d'ail
1 oignon
1 boîte de pulpe de tomates
1 botte de persil
1 feuille de laurier
1 brindille de thym
200 g de chorizo

- Pelez les carottes, émincez-les en rondelles moyennes. Nettoyez les poireaux et taillez-les en 2 dans le sens de la longueur puis en rondelles. Épluchez l'ail, l'oignon et les pommes de terre.
 - Coupez l'oignon et l'ail en gros dés. Lavez et équeutez le persil, hachez les feuilles et ficelez les queues avec le laurier et le thym. Otez la peau du chorizo et coupez-le en morceaux (rondelles de 0,5 cm).
 - Mettez 2 cs d'huile d'olive à chauffer dans un faitout. Ajoutez les carottes. Faites sauter à feu vif quelques minutes puis incorporez l'ail, l'oignon, la pulpe de tomates, les poireaux et le bouquet garni. Mélangez le tout délicatement. Ajoutez les lentilles justes rincées. Faites revenir encore quelques minutes en remuant puis couvrez largement d'eau froide ou de bouillon (environ 3 litres).
 - Laissez cuire à feu vif jusqu'au début de l'ébullition. Couvrez et cuisez encore 1 h à feu doux. Écumez de temps en temps. Salez, poivrez à mi-cuisson. 30 minutes avant la fin de la cuisson, incorporez les pommes de terre coupées en gros cubes et les morceaux de chorizo. Parsemez de persil haché. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.
- PS : Cette soupe est encore meilleure le lendemain.