



Soupe De Lentille Filtré

Süzme Mercimek Çorbası



- 1 tasse de lentilles rouges
- 1 oignon moyen
- 1 carotte de taille moyenne
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 7 tasses de bouillon de bœuf
- 1 tasse d'eau
- 2 cuillère à café de sel
- Pour la surface;
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Mettez dans une casserole ou dans une cocotte-minute, 7 tasses de bouillon de bœuf, de l'oignon coupé en quelque morceaux, des lentilles et des carottes râpés.
- # Laissez bouillir les ingrédients jusqu'à qu'elles se ramollissent et qu'elles perdent leur forme.
- # Passez le mélange dans un filtre, puis écrasez les morceaux qui reste, avec le dos de la cuillère.
- # Mettez du beurre dans une casserole, placez à basse température puis rajoutez de la farine. Laissez cuire en mélangeant avec une fourchette jusqu'à que la couleur tourne.
- # Rajoutez une tasse d'eau, mélangez rapidement puis rajoutez le mélange aux lentilles.
- # Rajoutez du sel et laissez cuire à moyenne température jusqu'au point de bouillir.
- # Puis réglez le four à basse température et laissez cuire pendant 10 minutes en mélangeant quelque fois.
- # Mettez la soupe chaude dans les bols chauds. Saupoudrez du flocon de piment rouge, et du pain grillé selon votre volonté.

N-B: Cette soupe est présente presque dans tous les menu des restaurant.