



Temps Total  
**90 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 ML**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**4**

Le savoureux mélange de lentilles, de carottes, de céleri et d'oignons sautés avec de l'ail et l'assaisonnement de feuilles de laurier et de persil font de cette soupe un choix végétarien délicieux.

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Gousses d'ail, tranchées fin	2 na	2 na
Oignon, tranché fin	1 na	1 na
Poireau, coupé fin	1 na	1 na
Branche de céleri, coupée fin	1 na	1 na
Carotte, coupée fin	1 na	1 na
Huile d'olive	1 oz	30 mL
Lentilles	1 1/2 tasse	375 mL
Bouillon de légumes Artisan par Stockpot	4 tasses	1 L
Persil, haché fin	1 c. à s.	15 mL
Feuille de laurier	1 na	1 na
Sel		
Poivre noir, moulu	1/4 c. à s.	1 mL

### INSTRUCTIONS

1. Faire sauter l'ail et les légumes dans de l'huile. Ajouter les lentilles.
2. Ajouter du bouillon, du persil et une feuille de laurier. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant 1 heure jusqu'à ce que les lentilles soient tendres.
3. Vérifier l'assaisonnement et saler au besoin.