

Soupe aux pois chiches

Portions: 4

Ingrédients:

- 1 oignon haché
- 1 c. à soupe de poudre de cari
- 1 boîte (540 ml) de pois chiches rincés et égouttés
- 4 tasses de bouillon de légumes
- 1 tomate coupée en petits dés
- Sel et poivre au goût
- Facultatif: 1 échalotte coupée en rondelles et persil au goût



Préparation:

- Dans une casserole, faire revenir l'oignon à feu vif dans un peu d'huile.
- Ajouter la poudre de cari. Mélanger.
- Ajouter le bouillon de légumes et les pois chiches.
- Saler, poivrer et porter à ébullition
- Baisser le feu et ajouter les tomates.
- Faire chauffer à feu doux pendant quelques minutes.
- Si désiré, garnir de rondelles d'échalotte et de persil.