**SOUPE LÉGUMES LÉGUMINEUSES**

3 fois l’originale

**Ingrédients**

* 6 carottes moyennes (720) coupées en gros morceaux
* 6 bâtons de céleri (900g) parés et grossièrement hachés
* 6 gousses d’ail haché
* 6 c. à c. de cumin moulu
* 6 c. à c. de coriandre moulue
* 6 c. à c. de paprika
* 1 ½ c. à c. de cannelle moulue
* 1200g tomates en conserve coupées en dés
* 4,5 litre de bouillon de légumes
* 300g lentilles vertes rincées
* 3 cannes pois chiches en conserve, rincés et égouttés
* 960g d’edamame (fève de soja) surgelées

**Instruction :**

1. Verser les Edamames dans de l’eau chaude et laisser de côté. Faire chauffer l’huile d’olive dans une grande casserole à feu moyen et faites cuire les oignons, les carottes les céleris et l’ail 5 minutes, en remuant, jusqu’à ce qu’ils soient tendres. Ajoutez les épices et faites revenir jusqu’à ce qu’elles embaument.
2. Ajouter les tomates et le bouillon de légumes, et porter à ébullition. Ajouter les lentilles et les pois chiches, puis laisser mijoter 10 minutes, à découvert.

**Montage :**

Mettre 2 louches de la préparation par plat.