

# Potage coloré aux lentilles

## INGRÉDIENTS

- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de légumes
- 1 tasse (250 ml) de lentilles rouges ou vertes
- 2 c. à thé (10 ml) d'huile
- 1 tasse (250 ml) de carottes hachées
- 1 tasse (250 ml) de céleris raves Ferme Duroseau haché
- 1 tasse (250 ml) d'oignon haché
- 1 tasse (250 ml) de rutabagas Ferme Duroseau haché
- 2 gousses d'ail hachées
- ¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili et (1 ml) de cari
- 2c. à thé (10 ml) de jus de citron
- Sel, bouquet de persil et parmesan râpé

## PRÉPARATION

1. Porter à ébullition les bouillons de poulet et de légumes
2. Ajouter les lentilles et laisser mijoter environ 30 minutes; réserver
3. Chauffer l'huile dans une casserole
4. Ajouter les carottes, le céleri rave, les oignons, le navet et l'ail
5. Cuire 5 à 8 minutes jusqu'à légère coloration
6. Ajouter les lentilles et leur bouillon, le chili, le cari et le jus de citron
7. Saler et porter à ébullition
8. Réduire la chaleur et laisser mijoter environ 60 minutes
9. Servir garni d'un bouquet de persil et saupoudrer de parmesan râpé