



## SOUPE DE LENTILLES CORAIL AU CUMIN ET FINGERS DE FILET DE POULET

Pour 6 personnes — Préparation : 30 min. — Cuisson : 45 min.

### Ingrédients :

- 1 boîte de Fingers au Filet de Poulet ISLA DELICE
- 1 carotte
- 2 pommes de terre
- 2 tomates pelées
- 250g de lentilles corail
- ½ cuill. à café de cumin en poudre
- ½ cuill. à café de ras al hanout

### Préparation :

- Epluchez la carotte et les pommes de terre et coupez-les en morceaux.
  - Dans une marmite, versez un généreux filet d'huile d'olive, ajoutez les pommes de terre et la carotte. Laissez revenir 5 minutes.
  - Ajoutez les tomates pelées et concassées ainsi que les épices. Recouvrez d'un litre d'eau, salez et poivrez.
  - Dès la première ébullition, versez les lentilles et laissez mijoter
  - Mixez l'ensemble de la soupe à l'aide d'un bras robot mixeur.
  - Replacez le tout sur le feu quelques minutes et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
  - Faites cuire les Fingers de Poulet ISLA DELICE comme indiqué sur le paquet et dégustez-les accompagnés d'un bon bol de soupe chaude.