



## LAUDATO SI'



### INGRÉDIENTS

- 500 g de pois chiches crus trempés
- 7 tomates bio bien mûres
- 1 carotte bio
- 1 branche de céleri bio
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 litre d'eau
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de piment doux
- 1 branche de sarriette
- 1 branche de thym
- Quelques feuilles de laurier
- 1 bouquet de persil frais haché
- Huile d'olive pour la cuisson
- Sel et poivre du moulin, au goût

### Histoire de la recette

Cette idée est d'inspiration divine... ! Elle m'a été directement soufflée par le pape François : c'est le plat qu'il souhaiterait manger s'il était invité à dîner dans une colocation Lazare !

# SOUPE RUSTIQUE DE POIS CHICHES

**PLAT** POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 25 MIN

### PRÉPARATION

- 1• La veille, **faire tremper** les pois chiches.
- 2• **Laver** les tomates, la carotte et le céleri puis couper en dés. Éplucher et hacher l'ail et l'oignon. Rincer et hacher les herbes aromatiques.
- 3• Dans un grand faitout, **faire suer** l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive quelques minutes. Ajouter les tomates, carotte et céleri et les pois chiches puis couvrir de 1 L d'eau (ou de bouillon de légumes restant). Ajouter les herbes aromatiques et les épices. **Laisser cuire** pendant 25 min à ébullition.
- 4• **Mixer** ou non la soupe selon votre goût et hacher généreusement le persil frais pour décorer.
- 5• **Servir** avec du pain de campagne.

