



Soupe indienne

18/05/2016 à 10h35

Par [Cathy Selena](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 tomates
- 2 échalotes
- 1 bâton de cannelle
- 3 graines de cardamome
- 2 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- 1 piment rouge
- 1 branche de thym
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- Faites revenir les échalotes, la cannelle, le curcuma, la cardamome et le clou de girofle dans l'huile d'olive durant 5 minutes.
- Retirez le bâton de cannelle.
- Ajoutez l'ail haché, le gingembre et le piment rouge et laissez mijoter 5 minutes. Retirez le piment.
- Ajoutez les quartiers de tomates et la branche de thym et recouvrez avec de l'eau, puis laissez mijoter durant 10 minutes.
- Retirez la branche de thym et mixez le tout. C'est prêt !

L'astuce du chef :

Vous trouverez le curcuma en poudre dans les supermarchés ou boutiques bio