Soupe de poivrons pimentée

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 oignons (émincés)
huile d'olive
2 gousses d'ail (émincées)
1 petit pièce de gingembre (émincé)
1 piment espagnol (émincé)
1 poivron rouge (coupé en dés)
1 poivron jaune (coupé en dés)
2 carottes (en morceaux)
2 tomates (émincées)
1 l de bouillon de légumes
1 feuille de laurier
2 brins thym frais
sel et poivre
1 petit bocal de crème aigre
1 bouquet de coriandre (ciselée)
1 citron vert (le zeste râpé)

Méthode de préparation

1. **Faites blondir les oignons à l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, le gingembre, et le piment rouge. Laissez colorer brièvement le tout et ajoutez les poivrons, les carottes et les tomates.**
2. **Couvrez de bouillon de poule et portez à ébullition.**
3. **Assaisonnez avec le laurier, le thym, le sel et le poivre. Laissez mijoter pendant 30 minutes.**
4. **Retirez le laurier et le thym.**
5. **Mixez la soupe.**

6. **Garnissez d’un peu de crème épaisse, de coriandre et de zeste de citron vert.**