

# Recette de la Soupe Langue d'Oiseau Méditerranéenne

- 200 g de pâtes langues d'oiseau (lesan tar)
- 1 oignon moyen, finement haché
- 2 tomates mûres, pelées et râpées
- 1 carotte coupée en petits dés
- 1 branche de céleri
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet de livèche des montagnes (ache des Alpes), avec un peu de coriandre en complément
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Sel et poivre selon goût
- 1,5 L d'eau
- Un peu de jus de citron bio
- Boulette de boeuf

