

# SOUPE DE RIZ ROUGE, SOJA, TOMATE & HERBES

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min



**150 g de riz rouge**  
**100 g de graine de soja jaune concassé précuit**  
**1 gros oignon rouge**  
**1 boîte de tomates concassée (400 g)**  
**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**  
**75 cl de bouillon de légumes bio**  
**1 cuillère à soupe de tamari**  
**coriandre +++**  
**ciboulette +++**  
**1 cuillère à soupe de tamari ou de sauce soja**  
**poivre**

- 1 Rincer le riz et le plonger dans 50 cl d'eau bouillante salée. Laisser cuire à feu très doux pendant 40 min environ (le riz va absorber tout le liquide).
- 2 Eplucher l'oignon et le hacher. Faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'oignon haché pendant 3 min. Ajouter le contenu de la boîte de tomates concassées et laisser mijoter à feu doux pendant 15 min.
- 3 Ajouter le bouillon chaud et le soja rincé. Laisser cuire 20 min à feu doux.
- 4 Pendant ce temps, laver, sécher et ciseler les herbes.
- 5 Quand le soja est tendre, assaisonner avec le tamari, un peu de poivre. Ajouter le riz rouge cuit et encore chaud.
- 6 Servir avec les fines herbes.