



# SOUPE DE TORTILLA VÉGÉTARIENNE

## Ingrédients

*Pour 4 personnes*

2 càs d'huile végétale  
1 paquet de mélange pour sauté  
de poivrons et d'oignons  
surgelés  
2 gousses d'ail  
3 càs de cumin moulu  
1 boîte de tomates concassées  
3 boîtes de piments verts  
4 boîtes de bouillon de légumes  
Sel et poivre au goût  
1 boîte de maïs à grains entiers  
350g de chips tortillas  
200g de cheddar râpé  
1 avocat

## Étapes

1. Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Incorporer le mélange pour sauté de poivrons et d'oignons, l'ail et le cumin, et cuire 5 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mélanger les tomates et les piments. Verser le bouillon et assaisonner de sel et de poivre. Porter à ébullition, baisser le feu à doux et laisser mijoter 30 minutes.
2. Mélanger le maïs à la soupe et poursuivre la cuisson 5 minutes. Servir dans des bols sur des quantités égales de croustilles tortilla. Garnir de fromage et d'avocat.