

Soupe caldo-verde (Portugal)

Ana-bela CAPAO

Ingrédients pour 6 personnes

600g de pommes de terre
200g d'oignons
300 g de chou frisé
100 de saucisse chorizo
1 l d'eau
1 l de bouillon de poulet
15 ml d'huile d'olive
1 gousse d'ail, sel et poivre

Préparation

Préparer les légumes: peler les pommes de terre et les couper en morceaux d'environ 3 cm de côté.

Hacher finement l'oignon et l'ail.

Bien laver et essorer les feuilles du chou, puis les trancher en fines lanières (le plus fin possible).

Couper la moitié du chorizo en petits dés et le reste en rondelles.

Réserver.

Faire chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen. Y faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'attendri, environ 4 min.

Ajouter les dés de chorizo et les pommes de terre et cuire le tout 5 min, en remuant de temps en temps.

Saler et poivrer légèrement. Ajouter le bouillon chaud et l'eau.

Cuire à découvert jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 15 min.

Réduire la soupe en purée au mélangeur.

Remettre la soupe dans la casserole et chauffer à fond. Ajouter le chou et laisser cuire de 3 à 5 min.

Vérifier l'assaisonnement, distribuer la soupe dans des bols et y répartir les rondelles de chorizo.

