

Soupe de potimarron au chorizo

Une alliance subtile entre douceur et caractère.

Ingédients

- 1kg de chair de potimarron
- 150g de chorizo (doux ou fort selon les goûts)
- 1 ou 2 oignons jaunes
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à soupe d'huile d'olive
- 750 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre



Préparation

- Étape 1** Couper le potimarron en petits dés et le chorizo en fines rondelles. Emincer l'ail et l'oignon.
- Étape 2** Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter le chorizo, l'oignon et l'ail. Faire revenir 2 min. Réserver un peu de chorizo.
- Étape 3** Ajouter les dés de potimarron et poursuivre la cuisson 5 min.
- Étape 4** Verser l'eau ou le bouillon chaud. Poivrer et saler très légèrement. couvrir et laisser mijoter 30 min à feu moyen, le potimarron doit être tendre.
- Étape 5** Décorer avec quelques brisures de chorizo et un trait de crème fraîche.

Mon conseil :

Bien respecter les étapes 2 et 3, elles libèrent l'huile parfumée du chorizo, caramélise légèrement le potimarron et l'enrobe d'épices.

