

CALDO VERDE (SOUPE-REPAS À LA PORTUGAISE)

Ingrédients : pour 8-10 portions

- 4 tasses (630 g/environ deux gros) d'oignons espagnols, en dés fins
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées (*mis 5 gousses d'ail*)
- 1 tasse (128 g) de carottes en dés
- 1 c. à thé (5 ml) de thym frais, haché (*mis ½ c. à thé (3 ml) de thym citron séché*)
- ½ à 1 c. à thé (3-5 ml) de sel
- 1 à 2 c. à thé (5-10 ml) de paprika fumé doux
- ¼ c. à thé (1 ml) de flocons de piment
- 8 tasses (2 L) de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 ½ tasse (7 oz/200 g) de chorizo en dés (*j'avais du doux*)
- 1 tasse (116 g) de haricots verts, coupés en tronçons
- 3 tasses (250 g) de poireaux (blanc et vert tendre) en demi-rondelles (*que la partie blanche pour moi*)
- 14 oz 398 ml) de tomates en dés, avec le jus
- 4 tasses (100 g) de chou toscan ou kale, sans les grosses tiges et émincé
- 19 oz (540 ml) de haricots blancs, rincés et égouttés

Préparation :

1. Dans une grande casserole à fond épais, cuire les oignons dans l'huile d'olive pendant 7 min à feu moyen.
2. Ajouter les carottes, l'ail, le sel, le thym, le paprika et les flocons de piment. Cuire 5 min en brassant à quelques reprises.
3. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Réduire le feu et ajouter le chorizo, les haricots verts, les poireaux et les tomates. Laisser mijoter à mi-couvert pendant 10 min.
4. Ajouter le chou et les haricots blancs, et poursuivre la cuisson 10 min. Vérifier la cuisson, goûter et rectifier l'assaisonnement, au besoin. Servir bien chaud.

Note :

Accompagnements suggérés: un filet d'huile d'olive, du jus de citron (quelques gouttes) et des tartines de pain grillé frotté à l'ail.

Source : *À la soupe*, José di Stasio

<https://www.joseedistasio.ca/recettes/soupes-potages/soupe-repas-a-la-portugaise/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 8 février 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/02/caldo-verde-soupe-repas-la-portugaise.html>