

SOUPE AUX LÉGUMES ET CHORIZO

Ingrédients : pour 6-8 portions

- 1/3 tasse (50 g) de saucisson chorizo haché en demi-rondelles (vous pouvez en mettre davantage, j'ai utilisé ce qui me restait)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 1 blanc de poireau haché en fines rondelles
- 3-4 gousses d'ail haché finement
- 1 carotte hachée
- 1 panais haché
- 1 pomme de terre hachée
- 1 branche de céleri émincé
- ½ tasse (85 g) de rutabaga haché
- 6 tasses (1,5 L) de bouillon de poulet
- 2 grosses pincées de paprika fumé (ou paprika doux)
- Sel et poivre
- 1 ¼ tasse (133 g) de chou-fleur en petit fleurons
- Herbes salées au goût (facultatif)

Préparation :

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive. Faire cuire le chorizo quelques minutes pour le rendre croustillant. Réserver dans un plat.
- Dans la même casserole, faire cuire à feu moyen l'oignon et le poireau pendant quelques minutes pour les attendrir. Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson 1 minute.
- Ajouter la carotte, le panais, le rutabaga et le céleri et bien mélanger pour enrober les légumes. Cuire environ 2 minutes. Mouiller du bouillon de poulet, ajouter le paprika fumé et assaisonner. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 10-15 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient presque cuits.
- Ajouter les fleurons de chou-fleur et le chorizo réservé. Poursuivre la cuisson environ 5-7 minutes.
- Ajouter les herbes salées au goût si désiré et servir aussitôt.

Note : vous pouvez aussi ajouter en garniture du chorizo supplémentaire grillé ou pas, selon votre goût.

Source: grandement inspiré par une recette de Châtelaine

http://fr.chatelaine.com/recettes/soupes_et_potages/soupe-aux-legumes-et-au-chorizo/

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 20 janvier 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/01/soupe-aux-legumes-et-chorizo.html>