

Sopa de Xoriço



Ingrédients pour 4/5 personnes:

400 g de Carottes.
500 g de Pommes de terre.
2 Poivrons rouges.
1 gousse d'Ail.
5 cm de Chorizo.
75 cl de bouillon de Volaille.
150 ml de crème fleurette.
2 brins de romarin.
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
Sel et poivre.

Préparation:

- Couper et épépiner les poivrons puis les émincer en lanières.
- Peler et hacher finement l'ail.
- Peler les carottes et les pommes de terre et les couper en morceaux.
- Faire revenir les carottes, les pommes de terre, les 3/4 de l'ail haché et un poivron et demi émincé (garder l'autre moitié pour la déco si vous voulez) pendant 5 minutes dans une cocotte avec l'huile d'olive en remuant souvent.
- Ajouter le bouillon et un brin de romarin.
- Saler, poivrer, porter à ébullition et laisser cuire 30 minutes.
- Retirer la peau du chorizo et couper-le en rondelles fines.
- Les faire dorer à la poêle sans matière grasse puis les réserver.
- Fouetter la crème bien froide en chantilly ferme.
- Saler et poivrer-la en ajoutant le reste de l'ail.
- Mixer très finement la soupe en prenant soin de retirer avant le brin de romarin.
- Répartir dans chaque assiette les rondelles de chorizo.
- Compléter avec la soupe et disposer dessus une quenelle de chantilly à l'ail, quelques très fines lanières de poivron cru et éventuellement quelques brins de romarin pour la décoration.