



Soupes chaudes

Velouté trois légumes et croûtons au chorizo



45 min **20 min** **25 min** **0** **506**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la soupe

500 g **Pomme(s) de terre**
400 g **Poireau**
2 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**

Ingrédients pour les croûtons

4 **Petit(s) pain(s)
individuel(s)**
80 g **Chorizo**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Herbes de Provence**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Peler l'oignon jaune. Eplucher la carotte et les pommes de terre. Rincer et araser (couper la base) des blancs de poireaux.
- 2 Couper les légumes en morceaux de 2 cm environ.
- 3 Disposer l'oignon jaune, la carotte, les pommes de terre et les poireaux dans une casserole. Verser de l'eau de façon à couvrir le tout. Saler, poivrer.
- 4 Porter à ébullition et faire cuire pendant 20/25 min jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Étape 2

Préparation des croûtons

- 1 Rincer et ciseler la ciboulette et le bouquet garni.
- 2 Couper le chorizo en petits morceaux.
- 3 Couper les petits pains en dés de 1 cm environ.
- 4 Dans une sauteuse, disposer les morceaux de chorizo. Faire chauffer sur feu moyen/vif pendant 30 sec à 1 min pour qu'ils dorent et rejettent du jus.

- 5 Ajouter les croûtons de pain et parsemer d'un peu d'herbes de Provence. Faire revenir pendant 4 à 5 min jusqu'à ce que les croûtons soient croustillants. Poivrer.
- 6 Remuer souvent afin que les croûtons et le chorizo ne brûlent pas.
- 7 Une fois les croûtons prêts, ajouter la ciboulette et bien mélanger.
- 8 Pour des croûtons plus croustillants, les cuire au four sous le grill à 250 °C (Th. 8-9) pendant 5 à 10 min. Bien surveiller afin qu'ils ne brûlent pas.

Étape 3

Dressage

- 1 Une fois les légumes cuits, les mixer pour obtenir la soupe. Saler, poivrer.
- 2 Servir le velouté trois légumes chaud, parsemé de croûtons au chorizo.