



Soupe au Chou



Difficulté : ❖❖❖

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 45 mn

Appelée **Caldo Verde**, c'est une soupe typique du Nord du Portugal à base de chou émincé, qui séduit autant ceux qui habituellement n'aiment pas les soupes, que ceux qui n'apprécient pas le chou. Elle se déguste chaude avec éventuellement du chorizo, accompagnée traditionnellement de pain de maïs.

Ingrédients

500g de pommes de terre
250g de chou vert
1,5 litre d'eau
1 oignon
2 gousses d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre
chorizo (facultatif)

Pour 4 personnes

1. Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Peler l'ail et l'oignon.
2. Faire bouillir l'eau avec une pincée de gros sel et l'huile d'olive. Ajouter le tout et laisser cuire 30 mn à feu doux.
3. Pendant ce temps, effeuiller le chou. Laver les feuilles, retirer trognons et côtes, rouler les feuilles sur elles-mêmes et les couper en fines lanières. La qualité de la recette est liée à la **finesse** de la julienne de chou.
4. Lorsque les pommes de terre sont cuites, mixer l'ensemble en prenant soin d'utiliser tout le bouillon de cuisson.
5. Remettre le velouté à mijoter pendant 10 minutes.
6. Ajouter le chou, bien remuer. Laisser cuire encore 5 mn. Les lamelles de chou doivent prendre une couleur bien verte.
7. Rectifier l'assaisonnement. La soupe est prête.
8. Les tranches de chorizo peuvent être ajoutées soit en même temps que le chou, soit dans l'assiette au moment de servir.

