

SOUPE TAUPINAMBOUR CHORIZO



Ingrédients pour 4 personnes :

650 g de pommes de terre

350 g de topinambours

1 pincée de piment

1.25 l de bouillon

20 cl de crème liquide

1/2 chorizo

- Éplucher les pommes de terre et les topinambours, les couper en gros cubes. Les mettre dans un faitout avec le bouillon et le piment.
- Faire cuire à feu doux pendant 35 minutes.
- Mixer finement la préparation, ajouter la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement.
- Enlever la peau du chorizo, le tailler en petits cubes et le faire revenir pendant 2 à 3 minutes dans une poêle bien chaude.
- Servir cette soupe dans des bols en répartissant dans chacun le chorizo poêlé.