



*Soupes chaudes*

# Velouté trois légumes et croûtons au chorizo



**45 min** **20 min** **25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**506**

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.