

Potage de Poireaux à la Féta et Dés de Chorizo

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	5-6
- POMME(S) DE TERRE	2
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	2 cubes
- EAU	1.8 litre
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- CHORIZO	125g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez en julienne les poireaux.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud. Ajoutez ensuite la julienne de poireaux et les dés de féculents.
- Arrosez avec l'eau et intégrez les cubes de bouillon. Salez et poivrez généreusement.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson pendant 40 minutes.
- Entre temps, égouttez et coupez la féta en dés. Poivrez. Réservez.
- Coupez le chorizo en petits dés et faites-les griller dans une poêle chaude à sec. Réservez.
- Mixez le potage au mixeur plongeur puis ajoutez la crème fraîche. Allongez avec un peu d'eau si nécessaire. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez le potage dans des assiettes creuses, puis ajoutez la féta poivrée et les dés de chorizo grillés.

