

## *Soupe de Chou Vert à l'Espagnole*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- CHORIZO	130g
- BEURRE DE CUISSON	
- OIGNON(S)	1 beau
- POMME(S) DE TERRE	350g
- CAROTTE(S)	2-3
- CHOU VERT	300 - 350g
- BOUILLON DE POULE	2 litres (2 cubes)
- VERMICELLES (PÂTES)	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Coupez le chorizo en grosses rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les pommes de terre en petits dés.
- Pelez et coupez les carottes en demi-rondelles.
- Nettoyez le chou. Retirez le cœur dur et coupez-le en lamelles.
- Dans une grande casserole, faites fondre une noix de beurre avec le chorizo. Remuez-bien.
- Ajoutez ensuite l'oignon, les pommes de terre et les carottes. Remuez sans arrêter pendant 1 à 2 minutes.
- Arrosez ensuite avec le bouillon de volaille. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et intégrez les lamelles de chou.
- Couvrez et laissez mijoter à petit feu pendant 25 minutes.
- Après ce temps, ajoutez les vermicelles et poursuivez la cuisson 10-15 minutes toujours à couvert.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.



### **Remarque:**

Soupe repas !