

Velouté de Carottes aux Chicons et Chorizo

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	900g
- CHICON(S)	500g
- CHORIZO	100g
- POMME(S) DE TERRE	3
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- EAU	1.75 - 2 litres
- CRÈME FRAÎCHE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les carottes en dés.
- Pelez et coupez également les pommes de terre.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon dans du beurre chaud. Ajoutez les carottes et les pommes terre. Remuez quelques minutes, salez, poivrez, puis ajoutez le cube de bouillon et arrosez d'eau (1.5 litres).
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson 25 minutes.
- Entre temps, nettoyez et ôtez le cœur amer des chicons. Détaillez-les en lamelles de 1 cm.
- Coupez le chorizo en petits dés.
- Dans une poêle, faites revenir les lamelles de chicons. Salez et poivrez. Lorsqu'elles sont cuites, ajoutez le sucre et laissez caraméliser quelques instants.
- Intégrez-y alors les dés de chorizo. Remuez assez souvent puis réservez hors du feu.
- Lorsque les légumes du potage sont cuits, placez-les dans le bol du Monsieur Cuisine (en 2x ou plus) avec la crème fraîche et mixez 1 min 30 sec/vitesse 7-10.
- Transvasez dans une autre grande casserole, allongez éventuellement avec un peu d'eau complémentaire puis intégrez-y le mélange chicons-chorizo.
- Réchauffez doucement puis servez dans des assiettes creuses.