



Soupe de marrons au chorizo

Pour 4 à 6 personnes

- 1 litre d'eau
- 200g de chorizo
- 500g de marrons en boîte
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 gros oignon
- 200g de tomates en boîte
- 5 ou 6 champignons de Paris
- sel et poivre.



Servir: Bien chaud, en entrée ou en plat principal avec un verre de Tavel.

Variation

Remplacez le chorizo par du lard.
Faites sauter les légumes avant de les cuir dans l'eau.

■ Epluchez et coupez en morceaux la carotte, l'oignon, l'ail, et le chorizo.

■ Versez dans une grande casserole l'eau, ajoutez les morceaux de carotte, d'oignon, d'ail, de chorizo, ajoutez les marrons et les tomates.

■ Faites chauffer à petits bouillons pendant 25 minutes. Une fois cuit, mixez l'ensemble, et ajustez l'assaisonnement.

■ Découpez les champignons brossés en fines lamelles, et déposez les en surface du potage.

Conseils

Aucune difficulté.