CALDO VERDE (SOUPE DE POMMES DE TERRE ET DE LéGUMES VERTS AVEC SAUCISSE)



Le Caldo Verde est l'un des plats les plus emblématiques du Portugal. Son origine remonte au XVe siècle, dans les campagnes du nord, notamment dans la région du Minho, où les familles paysannes cuisinaient des plats simples et nourrissants à base d'ingrédients locaux.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 35 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge, plus pour le service
- 1 oignon jaune moyen, coupé en deux et en fines tranches
- Sel Kasher et poivre noir
- 5 gousses d'ail, finement tranchées
- 680 g de pommes de terre Yukon Gold ou jaunes, pelées et coupées en cubes d'1 cm
- 1 saucisse chouriço, linguiça ou tout autre saucisson à l'ail fumé (en un seul morceau)
- 6 tasses de bouillon de poulet à faible teneur en sodium
- 2 tasses de feuilles de chou vert ou de chou frisé épluchées et finement râpées (85 à 115 g de feuilles non épluchées)

Préparation

Etape 1
Dans un grand faitout ou une grande marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, saler et poivrer, et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit ramolli et légèrement doré, environ 8 minutes. Ajouter l'ail et remuer jusqu'à ce qu'il soit parfumé, environ 1 minute.

Etape 2
Ajouter les pommes de terre, la saucisse entière et le bouillon ; saler. Porter à ébullition à feu vif. Couvrir, réduire le feu à moyen-doux et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres et s'écrasent sans résistance, environ 25 minutes. Transférer la saucisse sur une planche à découper pour la laisser refroidir.

Etape 3
À l'aide d'une cuillère à trous, réserver 1 tasse de pommes de terre. Réduire le reste de la soupe en purée dans un mélangeur (ou utiliser un mélangeur à immersion) jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Remettre dans la casserole et ajouter les feuilles de chou et les pommes de terre réservées. Cuire à feu moyen-doux, en remuant et en écrasant légèrement les pommes de terre, jusqu'à ce que les feuilles soient ramollies et que la soupe ait épaissi, environ 5 minutes ; saler et poivrer.

Etape 4
Répartir la soupe dans des bols. Trancher finement la saucisse et la répartir sur le dessus. Arroser d'un filet d'huile et servir chaud.