SOUPE DE POMMES DE TERRE à LA CHORIZO – TWIST ESPAGNOL



La soupe de pommes de terre est un pilier de la cuisine familiale allemande. En y ajoutant la chorizo espagnole et des épices méditerranéennes, cette version revisite le classique avec une touche ensoleillée. Le mariage entre la douceur des pommes de terre et le caractère fumé et légèrement piquant de la chorizo transforme une soupe rustique en un plat généreux et moderne, parfait pour les soirées d'automne et d'hiver.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 35 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- 750 g de pommes de terre farineuses
- 250 g de chorizo
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale (si nécessaire)
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 carotte
- 1 cuillère à café d'origan séché

- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 1 cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 brique (200 ml) de crème fraîche
- Persil frais pour servir

Préparation

Etape 1
Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes d'environ 2 cm. Couper le poivron, l'oignon et la carotte en petits dés. Éplucher l'ail. Couper la chorizo en rondelles ou en petits morceaux, en retirant la peau si nécessaire.

Etape 2
Faire chauffer un grand faitout sans matière grasse et faire revenir la chorizo pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce qu'elle libère son gras parfumé. Ajouter les pommes de terre, le poivron, l'oignon et la carotte dans ce gras de chorizo. Presser l'ail et faire revenir l'ensemble 3 à 4 minutes, sans trop remuer, afin de développer de légères notes grillées.

Etape 3
Ajouter l'origan, le cumin, le paprika doux, le sel, le poivre et le piment de Cayenne. Faire torréfier les épices 1 minute en remuant pour libérer tous les arômes. Incorporer ensuite le concentré de tomate et le laisser légèrement caraméliser.

Etape 4
Verser le bouillon de volaille, porter à ébullition puis réduire le feu. Laisser mijoter 15 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Etape 5
Incorporer la crème fraîche, porter brièvement à ébullition puis ajuster l'assaisonnement. Si besoin, mixer légèrement une partie de la soupe pour plus d'onctuosité ou épaissir avec un peu de fécule diluée.