



## Soupe espagnole

### LA CUISINE DE BOOMY

#### *Pour 4 pers / 5 Persopoints par pers*

- 1 petite boîte de pois chiche de 400 gr soit 265 gr égoutté
- 1 cc d'huile d'olive
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 450 gr de pommes de terre soit 4 pièces de taille moyenne
- 1/2 chorizo doux soit 110 gr
- 1 cs de concentré de tomates
- 1 cube de bouillon de légumes
- Sel, poivre
- Persil
- 1 litre d'eau

Eplucher et émincer l'oignon et la gousse d'ail.

Retirer la peau du chorizo et le couper en rondelles.

Egoutter les pois chiches et les rincer sous l'eau froide, réserver.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en cubes (pas trop gros).

Faire chauffer l'huile d'olive dans un faitout et y faire revenir l'oignon et l'ail pendant 2 min. Ajouter ensuite le chorizo, le concentré de tomates, les pommes de terre, les pois chiches, le sel et poivre. Mélanger et laisser revenir pendant 1 min tout en remuant.

Verser l'eau, ajouter le bouillon cube émietté et laisser cuire 25 minutes à découvert et sur feu moyen.

Pour finir parsemer de persil et servir aussitôt.