

Soupe de chou fleur et champignons aux noisettes et chorizo

Pour 2-3 personnes

300g de chou fleur (fleurettes)

300g de champignons bruns

4 grosses gousses d'ail

1 branche de romarin

2 poignées de noisettes

4 tranches fines de chorizo

Faire cuire le chou fleur à la cocotte minute en ajoutant la branche de romarin dans l'eau de cuisson.

Lavez et émincez les champignons, épluchez et émincez les gousses d'ail, faites les revenir ensemble à la poêle dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que les champignons soient cuits.

Mixer les champignons avec le chou fleur et Quelques louches d'eau de cuisson; Rectifiez la consistance en ajoutant de l'eau de cuisson du chou fleur ou du lait

Concassez les noisettes, coupez les tranches de chorizo en lamelles et faites les griller ensemble dans une poêle à sec.

Servez la soupe accompagnée de son topping de noisette et chorizo.