

SOUPE COMPLÈTE AUX CAROTTES, POIS CHICHES, POIREAUX ET CHORIZO

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 personnes)

- 300g Poireaux émincés
- 4 Carottes
- 2 Oignons
- 800ml Eau
- 1Kubors
- 20g Huile d'olive
- Sel + Poivre
- 1 Boîte Pois Chiches (265g net égoutté)
- 100g Chorizo

Recette :

- > Eplucher, Laver et Couper les carottes en rondelles
- > Rincer les pois chiches > Emincer les oignons
- > Couper le Chorizo en petits morceaux
- > Mettre l'huile, les oignons et les poireaux émincés dans une grande casserole > Mélanger
- > Mijoter 10 min à feux doux couvert d'un couvercle
- > Rajouter le chorizo, les carottes, les pois chiches et l'eau
- > Assaisonner Sel et Poivre
- > Emitter le Kubors > Cuire 20 min > Servir