

SOUPE AU CHOU FRISÉ, PATATES ET SAUCISSES

6 portions

v1

Cette soupe est appelée *Caldo verde* au Portugal et est l'une des plus populaires dans ce pays.

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre moyennes (600 g)
- 300 g de chou frisé
- 2 oignons moyens (200 g)
- 1 à 2 gousses d'ail, selon la grosseur
- 2 saucisses végés de marque *Field Roast* à saveur de piment chipotle mexicain (photo) (se rapproche du chorizo portugais piquant qu'on utilise normalement et fait avec du porc)
- 4 c. à thé de poudre végétale à saveur de bouillon de poulet (j'aime bien la marque *Cyrches*)
- 2 litres d'eau
- 2 c. à table d'huile d'olives



INSTRUCTIONS

- Éplucher les oignons, l'ail et les pommes de terre. Émincer les oignons et l'ail et couper les pommes de terre en morceaux de 3 cm environ.
- Mettre à tremper dans beaucoup d'eau les feuilles de chou frisé, avec 1 bouchon de vinaigre de cidre. Faire bouillir 2 litres d'eau dans un chaudron avec les 4 c. à thé de poudre végétale.
- Rissoler les oignons et l'ail 2 minutes dans l'huile, à feu moyen, dans un 2e chaudron, dans lequel on mettra tout. Ajouter les morceaux de pomme de terre et brasser constamment pendant 3 à 4 minutes de plus, avec les oignons. Ajouter l'eau bouillante contenant la poudre végétale. Laisser cuire 15 minutes.
- Pendant la cuisson des patates, égoutter les feuilles de chou en les frappant sur le bord intérieur de l'évier. Enlever la grosse nervure centrale des feuilles avec un couteau et couper fin les feuilles de chou. Couper les 2 saucisses en rondelles de 6 à 7 mm d'épaisseur.
- Lorsque les patates sont cuites, mettre en purée avec un mélangeur à main et ajouter le chou et les rondelles de saucisse. Cuire 10 minutes de plus.