

Soupe mexicaine

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 8 minutes (autocuiseur) 35-40 minutes (cuisson normale) + 5 minutes pour les chips de chorizo

- 350 g de pommes de terre
- 200 g de maïs en grains (1 boîte)
- 140 g de poivron en dés (surgelés)
- 2 tomates
- 60 cl de bouillon de volaille
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café d'épices mexicaines
- 1 c à soupe de coriandre ciselée
- 4 c à soupe de crème liquide (facultatif)
- Quelques grains de maïs (déco)
- Sel

Chips de chorizo (facultatif)

- 12 tranches de chorizo

Commencez par monder des tomates (enlevez leur peau). Lavez-les et faites une incision en croix. Plongez-les quelques secondes dans de l'eau frémissante et placez-les tout de suite dans de l'eau froide. La peau va ainsi se détacher très facilement.

Lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux. Émincez l'oignon et pelez la gousse d'ail et coupez-la en deux.

Dans une cocotte, versez l'huile d'olive. Ajoutez les oignons et les dés de poivrons. Laissez revenir pendant 5 minutes. Ajoutez les pommes de terre, les tomates coupées en petits morceaux et les grains de maïs égouttés.

Recouvrez de bouillon de volaille. Ajoutez la gousse d'ail, les épices mexicaines, la coriandre et enfin le sel. Faites cuire pendant 8 minutes à l'autocuiseur à partir du chuchotement de la soupape.

Pour une cuisson sans pression il faudra compter 35 à 40 minutes. *Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans les pommes de terre.*

Mixez la soupe avec le moyen de votre choix (mixeur, robot, blender).

Préparez les chips de chorizo :

Tranchez finement des rondelles de chorizo. Placez-les sur une feuille de papier sulfurisé et glissez au four pour 5 minutes à 180° C. Placez-les ensuite sur du papier absorbant.

Servez votre soupe bien chaude avec quelques grains de maïs et accompagnée de chips de chorizo.