

## # CALDO VERDE AU CHOU FRISÉ

Pour 4 à 6 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 30 min



### Ingrédients :

- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 3 gousses d'ail, pressées
- 1 litre (4 tasse) de bouillon de poulet
- 400 g (2 ou 3) de pommes de terre, pelées, tranchées en quartiers dans le sens de la longueur puis dans l'autre sens en tranches de 0,5 cm
- 125 g de chorizo, coupé en deux dans le sens de la longueur, puis en tranches de 0,5 cm
- 1 pincée de flocons de piments forts
- Sel et poivre au goût
- 1 litre (4 tasses) de chou frisé (kale), feuilles sans la tige centrale, hachées grossièrement, bien tassées
- Huile d'olive extra vierge pour la finition (facultatif)
- Jus de citron (pour la finition)

Dans une grande casserole, chauffer l'huile sur feu moyen. Y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne transparent, environ 5 minutes.

Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson, en remuant, environ 1 minute. Ajouter le bouillon de poulet, 250 ml (1 tasse) d'eau, les pommes de terre, le chorizo et les flocons de piments forts. Saler et poivrer. Amener à ébullition et laisser mijoter 10 minutes.

Prélever environ 250 ml (1 tasse) de pommes de terre mi-cuites et les écraser à la fourchette. Les remettre dans la casserole. Ajouter le chou frisé et poursuivre la cuisson à découvert, jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement, au goût.

Servir. Garnir chaque bol d'un filet d'une bonne huile d'olive extra vierge et de quelques gouttes de jus de citron. Accompagner d'épaisses tranches de pain de campagne.

Source recette : [https://fr.chatelaine.com/recettes/soupes\\_et\\_potages/caldo-verde-au-chou-frise/](https://fr.chatelaine.com/recettes/soupes_et_potages/caldo-verde-au-chou-frise/)