

Caldo verde



Cette caldo verde est la soupe nationale portugaise et utilise des produits bien typique de là bas : une sorte de chou portugais bleuté, et du chorizo bien parfumé.

Recette pour 4 personnes

Temps à prévoir : 40 minutes Source : Jamie Oliver

- 1 oignon, haché fin
- 2+ gousses d'ail, tranchées finement
- 4-5 pommes de terre, pelées et en dés
- Une botte de chou frisé (kale en anglais) mais n'en n'ayant pas trouvé, j'ai pris de la bette à carde (green swiss chard) plus facilement trouvable, et c'était aussi bon.
- Un demi chorizo, tranché
- paprika

ü Dans une casserole, faire revenir l'ail et l'oignon 5 minutes dans l'huile d'olive. Ajouter les dés de pommes de terre, et rissoler 5 minutes.

ü Ajouter 6 tasses d'eau, et une cuillère de bouillon de poulet concentré (ou un cube). Mijoter à feu doux environ 20 minutes.

ü Durant ce temps, préparer la verdure : couper le feuillage des tiges et jeter ces dernières (ou gardez-les pour une minestrone). Rouler le feuillage en une sorte de cigare et hacher finement.

Là-bas, les grand-mères portugaises, tout habillées de noir, hachent ça au rasoir, très très très mince. Mais je n'ai pas cette dévotion ni temps ni patience alors la mienne était hachée environ un tiers à un demi centimètre de largeur, ce qui amplement suffisant.