

FACILE - 3 / 4 PERS

*Soupe de pois
chiches, poireaux,
chorizo &
coriandre*

PRÉP : 10 MIN -

CUISSON : 40 MIN



2 poireaux moyens-2 carottes moyennes- 50 g de chorizo-1 boîte de pois chiches (265 g égoutté)-60 cl de bouillon de légumes-1 cuil. à café de graines de coriandre-1 cuil. à soupe de coriandre ciselée-1 pincée de piment d'Espelette-Sel, poivre

Épluchez, couper les carottes en petits morceaux. Laver les poireaux et coupez-les en rondelles. Couper le chorizo en dés.

Dans un faitout, faire revenir le chorizo. Ajoutez les carottes et les poireaux. Laisser cuire à feu moyen 5 minutes en remuant régulièrement. Ajoutez le bouillon. Assaisonnez en sel, poivre. Cuire à feu doux 30 min.

Égouttez et ajouter les pois chiches à la soupe et cuire à nouveau 10 min. Retirez du feu, ajouter la coriandre ciselée et le piment (selon votre goût).