# Soupe de patates douces au chorizo

**Le blog Chic, chic, chocolat proposait une soupe de patates douces au chorizo réalisée avec un Thermomix. Comme je ne possède pas la machine, je l'ai un peu adaptée pour réaliser cette version à la casserole.**

*Pour 4 personnes*
*Préparation : 15 min*
*Cuisson : 25 min*

*2 belles patates douces; 3 carottes; 1 oignon; 100 g de chorizo fort; 600ml de bouillon de légumes; 1/2 bouquet de coriandre; huile d'olive; sel, poivre*

Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une casserole avec un peu d'huile.
Coupez le chorizo en rondelles. Versez la moitié du chorizo dans la casserole et faites revenir pendant quelques minutes. Pendant ce temps, coupez le chorizo restant en petits dés.

Épluchez les patates douces et coupez-les en gros cubes. Épluchez également les carottes et coupez-les en fines rondelles. Ajoutez les patates douces et les carottes au

chorizo. Versez le bouillon de légumes.

Salez, couvrez puis faites cuire pendant environ 25 minutes.

Ajoutez une belle poignée de coriandre (feuilles et tiges) et mixez la soupe. Vérifier l'assaisonnement.
Servez chaud avec les dés de chorizo.

Conseil: Chic, chic, chocolat propose de servir la recette avec un yaourt et des croûtons au curry. De mon côté, j'ai décidé d'accompagner ma soupe de dés de chorizo et de chips au surimi. Consultez la recette originale si vous souhaitez préparer les croûtons au curry.