

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

VELOUTE D'ARTICHAUT, chips de chorizo frit



Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 10 coeurs d'artichaut
- 50 cl de fond de volaille
- 200 g de crème entière liquide
- 75 g de chorizo doux ou fort
- 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- 4 tiges de ciboulette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Faites cuire dans le fond de volaille les coeurs d'artichaut 20 mn.

Pendant ce temps, coupez en fines rondelles le chorizo, le frire dans l'huile d'arachide dans une poêle. Réservez sur du papier absorbant.

Mixez les artichauts, ajoutez la crème entière, salez, poivrez et remettez sur le feu quelques instants.

Versez le velouté dans des bols individuels, des verrines ou autres, ajoutez les chips de chorizo, un filet d'huile d'olive, parsemez de ciboulette ciselée et servez bien chaud.