



## **SOUPE FROIDE DE PATATE DOUCE ET SA QUENELLE DE CHORIZO**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 25 mn (20 + 5)**

### **Pour 4 personnes:**

1 patate douce

1 oignon

1 gousse d'ail

800 ml de bouillon de volaille (maison ou reconstitué)

100 g de chorizo + quelques tranches très fines

2 càs de crème fraîche

125 g de ricotta

Sel et poivre

1 càc d'huile d'olive

Eplucher la patate et la couper en cubes. Faire fondre l'oignon émincé dans l'huile d'olive, ajouter la patate douce et l'ail. Couvrir avec le bouillon et cuire pendant une vingtaine de minutes. Enlever la gousse d'ail avant de mixer pour obtenir un velouté très lisse, saler et poivrer. Laisser refroidir et réserver au froid.

Couper le chorizo en tranches ou en petits morceaux, le mettre à chauffer dans la crème. A ébullition, laisser refroidir avant de filtrer.

Fouetter la ricotta pour l'aérer, lui incorporer doucement la crème de chorizo. Rectifier l'assaisonnement et réserver au froid aussi.

Servir le velouté dans des assiettes creuses ou dans des verrines avec la quenelle de ricotta. Surmonter le tout d'une tranche de chorizo desséchée dans une poêle à feu doux.