



Soupes

Soupe mexicaine

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 poivrons rouges (en dés)
1 piment (haché finement)
1 gousse d'ail (pressée)
1 oignon (ciselé)
400 grammes de haricots kidney (égouttés)
1 cuillère à café poudre de paprika (fumé)
200 grammes de maïs (en boîte, égoutté)
1 1/5 litres de bouillon de légumes
250 millilitres de passata

Pour le topping

4 cuillères à soupe de crème aigre
2 jeunes oignons (en rondelles)
50 grammes cheddar (râpé)
coriandre (bouquet)
60 grammes nacho
1 avocat (en dés)

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon, l'ail, le piment et le paprika en poudre quelques minutes dans de l'huile bouillante. Déglacez avec le bouillon puis portez à ébullition. Ajoutez la passata, la 1/2 du maïs et la 1/2 des poivrons et portez de nouveau à ébullition. Laissez mijoter 10 minutes.

Mixez la soupe de façon à ce qu'elle soit bien lisse. Ajoutez le reste du maïs et des poivrons et les haricots rouges puis réchauffez encore un peu.

Répartissez la soupe dans les assiettes. Terminez avec le cheddar, l'avocat, les jeunes oignons et la coriandre puis émiettez les nachos par-dessus. Servez avec la crème aigre.

Astuce:

Ajoutez éventuellement des lamelles de poulet grillé !

