



## **Velouté de poireaux et chorizo**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

**40 g de beurre**

**1 oignon**

**200 g de pomme de terre épluchées et détaillées en petits dès (2 pommes de terre environ)**

**600 g de poireaux en rondelles (environ 3 poireaux)**

**500 g de lait**

**300 g d'eau + ou -**

**1 marmite et demi de bouillon de légumes Knorr**

**Crème fraîche liquide**

**80 g de chorizo en dés**

**Cacahuètes**

**Persil**

**Sel et poivre du moulin**

Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et ajouter l'oignon, les pommes de terre et les poireaux. Faire revenir le tout dans le beurre environ 5 minutes sur feu vif et en mélangeant.

Ajouter le lait puis mouiller à hauteur avec l'eau, ajouter les marmites de bouillon de légumes Knorr.

Laisser cuire à petite ébullition de 20 minutes environ.

Saler et poivrer, mixer le tout.

Servir dans des bols en ajoutant un trait de crème fraîche, quelques dès de chorizo, les cacahuètes légèrement écrasées et le persil.