

Locro Criollo Argentino (Soupe ragoût traditionnelle)

Recette pour 4 personnes | 12 tapas

Description

Une version rapide de cette soupe épaisse et copieuse à base de maïs, haricot blanc, lardon, chorizo et épices.

L'astuce du chef

N'hésitez pas à utiliser des haricots secs pour cette recette, dans ce cas il sera important de les faire tremper la veille.

Ingrédients

Soupe

- 300 Gr Courge musquée
- 300 Gr Maïs congelé
- 250 Gr Lard fumé
- 1 Boite(s) Haricots coco (540ml)
- 250 Gr Chorizo espagnol
- 250 Gr Oignon
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 3 Gousse(s) Ail
- Sel et poivre

Garniture

- 1 Unité(s) Tomate
- 75 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- 1 Unité(s) Citron
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Taillez en macédoine la courge, le lard fumé et le chorizo.

Ciselez l'oignon.

Pelez et hachez les gousses d'ail.

Épépinez la tomate et tailler-la en brunoise.

Pressez le citron.

Soupe

Dans une grande casserole, faites cuire le lard fumé avec le chorizo afin d'en sortir un peu le gras. Ajoutez l'oignon, la courge, l'ail et le maïs avant de laissez cuire 2-3 minutes à feu moyen en remuant à intervalles réguliers.

Ajoutez l'ail et les épices, puis laissez cuire 1 minute avant d'ajouter le bouillon ainsi que les

haricots. Portez le tout à frémissement et faites mijoter 10 minutes avant de servir.

Garniture

Faites chauffer l'huile d'olive avec le paprika fumé rapidement dans une petite casserole afin d'aromatiser l'huile. Laissez le tout refroidir avant d'y ajouter le jus de citron ainsi que la brunoise de tomate. Ajoutez une pincée de sel et mélangez.

Montage de l'assiette

Versez la soupe dans vos bols, puis ajoutez la garniture. Servez aussitôt!

Bon appétit!