

# Soupe aux pois, épinards et chorizo



Kilomètre-0

## Ingrédients :

- 1 petite louche de pois chiche
- 1 petite louche de haricots rouges
- 1 gros oignon
- 1 boîte de 400 g de tomates
- 500 g d'épinards
- 1 morceau de chorizo
- 1 c. à d'huile d'olive
- Sel & poivre

## Les étapes

Si vous n'avez pas de haricots rouges prêts, mettez-en à tremper la veille dans l'eau. Égouttez-les et rincez-les.

Remettez-les dans une grande cocotte et laissez-les cuire 1 h à 1 h 30. Salez en fin de cuisson.

Si vous n'avez pas de pois chiches prêts à l'emploi, faites-les cuire après un trempage d'une journée également.

Procédez comme pour les haricots en vous référant au temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Si vous les avez achetés en vrac, surveillez à partir d'une heure de cuisson.

Égouttez-les, vous pouvez garder un peu de jus notamment si vous voulez faire un houmous avec le reste (pour le détendre un peu).

Épluchez l'oignon, émincez-le et faites-le revenir dans de l'huile dans une cocotte, si possible en fonte.

Ajoutez les tomates (ici une boîte car elles ne sont plus de saison).

Ajoutez deux louches du jus de cuisson des haricots ou du bouillon.

Pendant ce temps, coupez le chorizo en tranches après lui avoir enlevé le boyau qui le recouvre.

Ajoutez les haricots rouges et poursuivez la cuisson quelques minutes. Ajoutez les pois chiches.

Lavez les épinards et égouttez-les.

Déposez-les dans la cocotte. Fermez celle-ci et continuez la cuisson le temps que les épinards cuisent (entre cinq et dix minutes).

Ajoutez le chorizo dans la cocotte et laissez cuire cinq minutes.

Rectifiez l'assaisonnement et servez chaud.

Source : [Soupe aux pois, épinards et chorizo | Kilomètre-0 \(kilometre-0.fr\)](https://kilometre-0.fr)