

Soupe aux petits pois (4 personnes)

1 oignon
450 gr de petits pois congelés
Huile d'olive
Graines de carvi
Piment d'espelette
Poudre de poivron fumé
Cube de bouillon de poulet
Eau, +/- 250 ml
Poivre molu
1/2 chorizo

Préparation:

Couper le chorizo en lamelles et faire dorer dans un poêle, garder.
Couper l'oignon en petits morceaux, faire revenir dans l'huile, ajouter les graines de carvi, le piment d'espelette ensuite les petits pois, le cube et l'eau. Laisser mijoter une dizaine de minutes, ajouter le poivron fumé et le poivre, saler si nécessaire. Mixer bien avec un mixeur plongeur.
Servir bien chaud et parsemer avec le chorizo.