

100 PERSONNES

## RECETTE / soupe de potiron au curry julienne de chorizo

PRODUITS	QUANTITE
Potirons	12 KG
Oignons paille	15
Poireaux	6
Pomme granny	10
Coriandre bouquet	5
Poivre du moulin	QS
Sel	QS
Curry	50 GR
Chorizo fort	10 X 250 GR
beurre	1 KG
creme	4 L

## PROGRESSION RECETTE /

éplucher le potiron, éplucher les oignons, les pommes  
laver le poireau et la coriandre  
couper le potiron en morceau (gros comme le pouce)  
émincer les oignons les faire suer dans une cocotte ajouter le potiron  
saler poivrer couvrir 5 min en remuant régulièrement a feu moyen  
ajouter les queues de coriandre et la moitié des feuilles émincées et le curry  
mouiller 3 cm au dessus des potirons cuire env 40 min  
ajouter la crème  
mixer le potiron rectifiez l'assaisonnement  
couper le chorizo en julienne  
ajouter le chorizo cuire 3 min et servir parsemé de feuilles de coriandre