

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, pommes, poireau

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