

## Soupe de chorizo, crevettes et calamars

Préparation 25 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 c à s d'huile d'olive  
1 oignon pelé et finement haché  
1 poireau émincé  
250 g de chorizo en tranches  
3 gousses d'ail pelées et hachées  
1 carotte pelée et hachée  
2 branches de céleri hachées  
1 c à s de zeste d'orange  
1 c à c de filaments de safran  
400 g de tomates concassées en boîte  
2 feuilles de laurier  
3 brins de thym frais  
1 l de court-bouillon  
25 cl de vin blanc  
550 g de crevettes crues  
300 g de petits calamars nettoyés  
2 c à s de persil plat ciselé  
155 g de gnochettis secs ( j'ai mis des tofarelles )

Dans une grande poêle faire chauffer l'huile, ajouter l'oignon, le poireau, le chorizo et l'ail, et laisser dorer le tout 5 mn à feu moyen. Ajouter la carotte, le céleri et le zeste d'orange, et poursuivre la cuisson 10 mn sans laisser brunir les légumes. Incorporer le safran, les tomates, les feuilles de laurier et les brins de thym. Verser le court-bouillon et le vin, porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 20 mn à découvert en rajoutant les pâtes au bout de 10 mn de cuisson. Bien mélanger.

Décortiquer les crevettes en enlevant le boyau noir ( intestin ). Au bout des 20 mn de cuisson ajouter les crevettes, les calamars et le persil et poursuivre la cuisson 3-4 mn. Vérifier la cuisson des pâtes. Servir aussitôt.

J'ai utilisé du chorizo fort mais si vous craignez le piment il suffit d'en mettre du doux. Pour la cuisson des pâtes, dans la recette originale on les ajoute 5 mn avant la fin de la cuisson en même temps que les crevettes et les calamars, mais les pâtes que j'ai utilisées demandaient 12 mn de cuisson et n'auraient donc pas été cuites, c'est pourquoi j'ai choisi de les mettre plus tôt. Il faudra donc adapter le moment où

vous mettrez les pâtes en fonction du temps de cuisson des pâtes que vous utiliserez. Il a aussi fallu que je rajoute un peu d'eau pour avoir suffisamment de jus. Il faut prendre des pâtes qui retiennent bien le jus, des orechiettes ou des fusillis doivent aussi bien convenir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>