

Doux ou fort

Le chorizo

RÉCHAUFFE NOS ASSIETTES

Relevez et colorez vos recettes, avec ce délicieux saucisson pimenté d'origine ibérique.

LA
CUISINE DE
Nathalie



SAUMON CRÉMEUX

4 pers. 20 mn 15 mn

4 pavés de saumon • 80 g de chorizo (doux et/ou fort) • 8 grandes et fines tranches de chorizo • 2 échalotes • 30 cl de crème liquide • 200 g de tomates cerises • 100 g de pousses d'épinards • huile neutre • sel et poivre.

Préchauffez le four à 200 °C. Assaisonnez le saumon, enfournez 10 mn. Pelez et hachez les 80 g de chorizo et les échalotes. Faites-les revenir dans un filet d'huile, avec le chorizo. Versez la crème, faites chauffer 2 mn sans bouillir. Mixez finement.

Répartissez les épinards et les tomates coupées en deux dans 4 caquelons ou

poêles individuels allant au four. Posez un pavé de saumon au centre et nappez de sauce au chorizo. Enfournez 2 à 3 mn.

Émincez les tranches de chorizo, faites-les frire dans un peu d'huile. Égouttez-les sur du papier absorbant et mixez-les en ur. quart. Répartissez le chorizo émincé et haché dans les caquelons et servez.



RIGATONIS SAUCE PIMENTÉE

4 pers. 10 mn 15 mn

400 g de rigatonis (ou penne) • 250 g de chorizo (doux et/ou fort) • 60 cl de sauce tomate • 1 oignon • 3 gousses d'ail • 1 c. à café de flocons de piment • 1 pincée de cassonade • 50 g de parmesan • 3 brins de persil plat • huile d'olive • sel et poivre.

Pelez et ciselez l'oignon, hachez l'ail. Coupez le chorizo en tranches, faites-les dorer 2 mn dans une poêle à sec, en remuant. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Mettez l'oignon, l'ail et le piment à revenir à la place, avec un peu d'huile.

Versez la sauce tomate et 25 cl d'eau,

parsemez le sucre. Salez, poivrez. Laissez mijoter 10 mn à feu doux.

Faites cuire les pâtes « al dente » dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Râpez le parmesan, effeuillez le persil. Égouttez les pâtes, mélangez-les avec la sauce tomate et le chorizo. Saupoudrez le parmesan et parsemez le persil.

POIS CASSÉS AU CHORIZO

4 pers. 20 mn 45 mn

250 g de pois cassés • 120 g de chorizo (doux et/ou fort) • 1 oignon • 2 carottes • 1 gousse d'ail • 1 litre de bouillon de légumes • 20 g de beurre • 4 brins d'origan frais • sel et poivre.

Pelez et ciselez l'oignon, hachez l'ail. Pelez les carottes et taillez-les en rondelles. Tranchez le chorizo en rondelles, faites-les frire dans 10 g de beurre, sur chaque face. Égouttez-les et réservez-les au chaud.

Faites revenir l'oignon et l'ail à la place avec le beurre restant. Mettez-y les carottes, mélangez 2 mn. Rincez les pois cassés, ajoutez-les. Versez le bouillon, portez à ébullition.

Ajoutez l'origan, poivrez et laissez mijoter 40 mn à feu doux. Les pois cassés doivent être tendres mais pas réduits en purée. Rectifiez l'assaisonnement des pois cassés en fin de cuisson. Ajoutez le chorizo et servez.





AUX HARICOTS ROUGES

4 pers. 15 mn 45 mn

4 à 6 chorizos à griller • 400 g de haricots rouges (en boîte) • 400 g de tomates concassées (en boîte) • 1 oignon • 30 cl de bouillon de légumes • huile d'olive • 1 c. à café de cumin moulu • 1 brin d'origan • sel et poivre.

Pelez et ciselez l'oignon, faites-le revenir dans un filet d'huile. Ajoutez les tomates concassées, salez et poivrez. Parfumez de cumin et laissez mijoter 15 mn à feu doux.

Égouttez les haricots, ajoutez-les aux tomates avec le bouillon. Prolongez la cuisson de 20 mn, toujours à feu doux. Faites cuire les chorizos dans une poêle à sec, en les retournant.

Mettez-les dans la préparation aux haricots et prolongez la cuisson de 10 mn. Rectifiez l'assaisonnement et décorez d'origan effeuillé.

POULET À L'ESPAGNOLE

4/6 pers. 15 mn 55 mn

1 poulet (en morceaux) • 180 g de chorizo (doux et/ou fort) • 1 oignon • 400 g de pommes de terre (chair ferme) • 200 g de pois chiches • 60 g d'olives noires • 1 c. à soupe de paprika • 1 brin de basilic (facultatif) • huile d'olive • sel et poivre.

Retirez la peau du chorizo, coupez-le en rondelles. Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Pelez et ciselez l'oignon, faites-le revenir dans un filet d'huile. Réservez.

Mettez les morceaux de poulet à colorer à la place, avec un peu d'huile. Ajoutez

les pommes de terre, le chorizo, les pois chiches et l'oignon. Saupoudrez le paprika, versez un verre d'eau. Salez, poivrez.

Couvrez et laissez mijoter 40 mn à feu doux en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Mettez les olives 5 mn avant la fin de la cuisson. Décorez de basilic et servez.



PALOURDES À LA BIÈRE

4 pers. 15 mn 10 mn

1 kg de palourdes • 100 g de chorizo (doux et/ou fort) • 20 cl de bière blonde • 2 échalotes • 1 c. à soupe de concentré de tomate • 6 brins de persil plat • gros sel • sel et poivre.

Placez les palourdes dans de l'eau additionnée de gros sel. Laissez dégorger 30 mn, rincez et renouvelez l'opération 2 à 3 fois, l'eau doit être claire.

Pelez et ciselez l'échalote. Retirez la peau du chorizo, taillez-le en petits dés. Faites-les revenir dans une poêle à sec. Ajoutez les échalotes

et le concentré de tomate, mélangez 2 mn.

Versez la bière, salez et poivrez. Portez à ébullition, ajoutez les palourdes, couvrez et prolongez la cuisson de 3 à 4 mn, elles doivent être ouvertes. Effeuillez et ciselez grossièrement le persil, parsemez-le et servez.