



Cuisine et
dépendances

Pommes de terre au chorizo



De quoi pimenter l'hiver : voilà une sorte de ragoût de pomme de terre à faire au four, rapide et économique. J'utilise pour cette recette un chorizo pimenté, mais pour les papilles sensibles, il vaut mieux choisir un chorizo doux ou bien de pas ajouter de piment d'Espelette.

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 5 grosses pommes de terre
- 1/2 chorizo
- 1 oignon
- 1 cuil à soupe de concentré de tomates
- 1/2 cuil à café de piment d'Espelette
- 1 cuil à café d'origan
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Émincer l'oignon, peler et couper le chorizo en rondelles. Faire revenir le chorizo dans une poêle. Lorsque le chorizo a rendu sa graisse, retirer de la poêle et réserver. Verser les oignons et laisser suer 5 min.

Peler les pommes de terre et les couper en morceaux. Les mettre dans un plat à four avec les oignons et le chorizo. Saupoudrez le tout avec le piment, l'origan, le sel, le poivre. Couvrir d'un demi verre d'eau.

Enfourner le plat couvert d'une feuille de papier aluminium et laisser cuire 30 min.

Après la cuisson ajouter le concentré de tomates dans le plat et remuer pour enrober les cubes de pomme de terre.

Servir bien chaud avec une viande grillée.

Le 15 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/15/index.html>