



Dos de Cabillaud au Chorizo

Pour 4 personnes :

- 4 dos de cabillaud
- 150 g de chorizo doux
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- de l'huile d'olive
- du gros sel
- du sel fin au piment d'Espelette (**ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la « Maison Petricorena »**)

1. Avec le gros sel, saler les dos de cabillaud généreusement sur les deux faces puis laisser reposer pendant une quinzaine de minutes.

Cela va permettre de raffermir la chair du poisson.

2. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

3. Rincer abondamment les dos de cabillaud à l'eau froide pour retirer la totalité du gros sel puis les sécher.

4. Placer les dos dans un plat à gratin puis les assaisonner d'un filet d'huile d'olive. Enfourner le tout pour une dizaine de minutes, la chair doit s'effeuiller une fois cuite. Réserver au chaud.

5. Couper le chorizo en petits dés et hacher l'ail très finement.

6. Dans une poêle bien chaude, faire revenir le chorizo avec l'ail jusqu'à ce que celui-ci soit légèrement grillé.

7. Dans une assiette chaude, disposer un dos de cabillaud puis y déposer quelques dés de chorizo. Renouveler l'opération pour les autres dos.

8. Une fois la poêle vidée des dés de chorizo, déglacer le tout avec la sauce soja puis y ajouter la crème

fraîche et poursuivre quelques secondes la cuisson.

9. Verser le jus sur le dos de cabillaud puis assaisonner de sel fin au piment d'Espelette : c'est prêt ! ☐

☐ Quelle belle recette idéale pour un repas en amoureux ou de fête et alliant les saveurs de la Terre et de la Mer ! ☐

Pour un accompagnement gourmand, je vous conseille de réaliser des pommes de terre grenaille au four. C'est très simple à faire : des pommes de terre grenaille arrosées d'huile d'olive que vous disposer dans un plat à gratin avec des gousses d'ail et des branches de thym. Faites cuire tout cela pendant 50 minutes au four à 180° et le tour est joué ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gratin de Pommes de Terre et Brocolis au Chorizo

Pour 4/5 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 1 tête de brocoli
- 150 g de chorizo doux ou fort (selon les goûts)
- 100 g de parmesan râpé
- 60 g de comté râpé
- 50 cl de crème fraîche liquide
- sel, poivre

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minute.
2. Détailler le brocoli en fleurettes puis les ajouter aux pommes de terre, 10 minutes avant la fin de cuisson.
3. Une fois cuits, couper les pommes de terre en rondelle de 5 mm d'épaisseur.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
5. Tailler le chorizo en fines tranches.
6. Dans un plat à gratin généreusement beurré, disposer une couche de pommes de terre puis alterner avec le brocoli et le chorizo en terminant par un assaisonnement généreux en poivre et en sel.
7. En parallèle, faire bouillir la crème dans une casserole puis ajouter le parmesan à feu doux en prolongeant la cuisson 3 minutes.
8. Verser le tout sur la préparation puis parsemer de comté.
9. Enfourner pour une vingtaine minutes de cuisson jusqu'à ce que le gratin soit bien coloré : c'est prêt !
□

□ Décidément, le chorizo n'en finit plus de nous épater ! Il se marie à merveille avec la pomme de terre et le brocoli. □

Ce plat, de saison, a été une belle découverte pour moi ! A tester d'urgence ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gratin de Patates Douces au

Chorizo

Pour 4/6 personnes :

- **8 patates douces**
- **150 g de fromage frais (type Saint Môret)**
- **1 chorizo doux ou fort**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **du gruyère râpé**
- **sel, poivre**


1. Éplucher et laver les patates douces puis les couper en deux.
2. Faire cuire les patates douces à la vapeur pendant 25 minutes.
3. Pendant ce temps, couper le chorizo en petits dés puis les faire revenir à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient grillés.

Les égoutter sur du papier absorbant. Réserver.

4. Une fois les patates cuites, les réduire en purée à l'aide d'une fourchette.
5. Ajouter le fromage frais, la ciboulette finement ciselée, l'huile d'olive, le sel et le poivre puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Terminer la préparation en incorporant les dés de chorizo grillés.
7. Disposer le tout dans un plat à gratin puis éparpiller généreusement le gruyère râpé.
8. Enfourner, dans un four préchauffé à 200°, pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la surface soit bien gratinée : c'est prêt ! ☐

☐ Ce gratin de saison se dégustera très chaud accompagné d'une salade verte mais il sera encore meilleur le lendemain réchauffé ! ☐

Cette recette a été une belle découverte pour ma part, la douceur sucrée de la patate douce se marie à merveille avec la force du chorizo ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

