

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 !



Nouilles Chinoises Sautées aux Légumes

Pour 4 personnes :

- **250 g de nouilles Chinoises aux oeufs**

- **1 cube de bouillon de volaille**
- **1 grosse courgette**
- **1 blanc de poireau**
- **1 grosse carotte**
- **1 gros oignon**
- **4 champignons de Paris**
- **1/2 brocolis**
- **des poids gourmands**
- **de l'huile d'olive (ou graisse de canard)**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter le cube de bouillon de volaille puis faire cuire les nouilles pendant 5/6 minutes. Égoutter et réserver.
2. Éplucher et laver les différents légumes : courgette, carotte, oignon...
3. Tailler à la mandoline (voir à la fin de la recette, je vous indique celle que j'utilise) les différents ingrédients : courgette, carotte, oignon, poireau, champignons, brocolis et pois gourmands.
4. Dans un wok ou une poêle, verser l'huile d'olive puis faire revenir à feu doux l'ensemble des éléments précédents pendant une vingtaine de minutes.
5. Ajouter ensuite les nouilles puis mélanger pour obtenir une préparation bien homogène.
6. Laisser le tout cuire à feu doux pendant 15 minutes en prenant soin de bien remuer.
7. Assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Ces nouilles sautées se dégusteront en plat unique ou en accompagnement d'une viande. On peut également rajouter des filets de poulet taillés finement ou encore des crevettes ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

