Pâtes Tagliatelles au Crumble de Chorizo

Pour 4/5 personnes :

- **500 g de pâtes fraîches (ici des tagliatelles)**
- **50 g de chorizo doux ou fort (ici un chorizo d'exception de la « Maison Petricorena »)**
- **50 g de chapelure**
- **3 échalotes**
- **1 gousse d'ail**
- **de l'huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Mettre à chauffer une poêle avec deux grosses noix de beurre.

2. Éplucher les échalotes et la gousse d'ail.

3. Enlever la peau du chorizo puis le couper grossièrement en morceau. Les mixer ensuite à l'aide d'un hachoir électrique jusqu'à obtenir de petites miettes de chorizo.

4. Une fois le beurre fondu dans la poêle, ajouter les échalotes ciselées ainsi qu'une pincée de sel. Faire revenir le tout pendant une dizaine de minutes à feu doux.

5. Ajouter ensuite le chorizo, la chapelure avec la gousse d'ail pressée ainsi que 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

6. Mélanger puis cuire le tout une dizaine de minutes jusqu'à ce que la préparation devienne croustillante et de la texture sablonneuse d'un crumble.

7. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans un gros volume d'eau salée suivant les indications du paquet.

8. Une fois égouttées, dresser les pâtes puis saupoudrer le tout de crumble à base de chorizo et terminer par un filet d'huile : c'est prêt !

   En voilà une belle idée de recette pour accompagner de délicieuses pâtes fraîches, si possible artisanales !
   Pour les gourmands, il est bien évidemment possible d'ajouter du parmesan râpé ou encore un filet de jus de citron : tout simplement succulent !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !