

Poireaux-Chorizo et son Crumble au Curly Cacahuètes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4 beaux
- CHORIZO	100g
- CRÈME FRAÎCHE	175 ml
- CURLY CACAHUÈTES (CHIPS)	150g
- FARINE	80g
- PARMESAN RÂPÉ	4 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	75g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Coupez le chorizo en dés et faites-les griller à sec quelques instants. Arrosez avec la crème. Laissez réduire 30 secondes puis retirez du feu et réservez.
- Concassez les curly cacahuètes dans un sac plastique puis placez-les dans un plat creux avec le parmesan et la farine. Mélangez.
- Faites fondre le beurre de cuisson doucement au micro-onde. Mélangez-les avec les curly concassés.
- Préchauffez le four sur position grill chaleur tournante.
- Mélangez les poireaux étuvés avec le chorizo à la crème. Versez le tout dans un plat à gratin.
- Répartissez le crumble au curly sur le tout.
- Enfournez pour 15-20 minutes jusqu'à obtention d'une belle coloration.
- Servez dès la sortie du four.