

Spaghetti Sauce Tomates, Champignons et Chorizo

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPAGHETTI	800-900g
- TOMATES CONCASSÉES	800g
- EAU	250 ml
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- FILET AMERICAIN	500-600g
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- OIGNON(S)	1
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- AIL EN POWDRE	un peu
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- PERSIL	
- CHORIZO	100g
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud.
- Ajoutez le filet américain. Epicez avec le piment de Cayenne, sel et poivre. Remuez.
- Versez ensuite les tomates concassées, l'eau et la crème. Poivrez de nouveau et intégrez le sucre semoule. Laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons en dés. Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail, de la muscade et en fin de cuisson le persil.
- Coupez le chorizo en rondelles. Faites-les griller 2 minutes dans une poêle chaude à sec. Intégrez-les à la sauce ainsi que les champignons.
- Faites cuire les spaghettis le temps nécessaire de l'eau bouillante salée. Egouttez. Huilez-les légèrement.
- Servez les pâtes nappées de sauce tomates - champignons - chorizo.

Remarque:

Accompagnez de gruyère râpé ou de parmesan.