

Chorizo Braisé sur Semoule aux Légumes Grillés et Féta

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CHORIZO	2 à griller
- SEMOULE (COUSCOUS)	100g
- SAUCE TOMATE	DI-85
- COURGETTE(S)	1
- AUBERGINE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	100g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la courgette en fines rondelles à l'aide d'une mandoline. Détaillez l'aubergine en dés.
- Faites-les griller dans de l'huile chaude. Ajoutez l'ail écrasé. Salez et poivrez. Réservez.
- Coupez la féta en dés et poivrez-la.
- Chauffez la sauce tomates et intégrez-y les légumes grillés.
- Grillez les chorizos doucement dans une poêle.
- Pendant ce temps, faites cuire la semoule dans de l'eau salée et huilée. Egrainez-la à la fourchette avec un peu de matière grasse.
- Servez la semoule nappée de sauce aux légumes, déposez par-dessus le chorizo et ajoutez les dés de féta.

