

Stoemp de Poireaux au Chèvre et au Chorizo *Gigot d'Agneau Grillé*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHORIZO	100 g
- POIREAUX ENTIERS	3
- POMME(S) DE TERRE	800 g pour purée
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150 g frais
- HUILE D'OLIVE	
- NOIX DE MUSCADE	
- GIGOT D'AGNEAU	4 tranches
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 25 minutes.
- Nettoyez les poireaux et coupez-les en julienne.
- Coupez le chorizo en rondelles puis chacune d'elles en 4 pour obtenir de petits dés.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et rissolez-y les dés de chorizo pendant 2 minutes. Egouttez-les en gardant la graisse de cuisson dans la poêle.
- Jetez-y alors la julienne de poireaux. Baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 10 minutes. Remettez alors les dés de chorizo grillés avec les poireaux.
- Faites griller les tranches de gigot avec sel, poivre et ail.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et réduisez-les en purée.
- Mélangez-y le mélange poireaux – chorizo ainsi que le fromage de chèvre. Ajoutez un peu de muscade et éventuellement sel et poivre.
- Servez ce stoemp avec le gigot grillé ...

