

Macaronis au Chorizo Sauce Curry Façon Risotto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MACARONIS	500 g
- CHORIZO	225 g (piquant)
- CAROTTE(S)	3 - 4
- OIGNON(S)	1
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- CURCUMA	1.5 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- HERBES DE PROVENCE	1.5 c à soupe
- CREME FRAICHE	250 ml
- POIVRE	
- EAU	1 litre

Recette:

- Coupez le chorizo en rondelles. Emincez l'oignon. Pelez et coupez les carottes en petits dés et faites-les cuire au micro-onde pendant 4 minutes sous un film alimentaire.
- Faites revenir l'oignon émincé dans une grande poêle avec couvercle avec un peu de beurre. Ajoutez les rondelles de chorizo et laissez cuire quelques minutes afin que le saucisson rende son gras.
- Pendant ce temps, faites chauffer environ 1 litre d'eau au micro-onde.
- Incorporez alors les épices : curcuma, piment de Cayenne, paprika et herbe de Provence.
- Ajoutez alors les pâtes sèches et les carottes précuites. Mélangez bien pour colorer les pâtes.
- Mouillez les pâtes jusqu'à hauteur (pas trop, vous en rajouterez si nécessaire) et mélangez en baissant le feu. Couvrez et mélangez de temps en temps en vérifiant s'il ne faut pas ajouter de l'eau.
- Laissez cuire environ 10 à 12 minutes en surveillant continuellement.
- Poivrez légèrement en vérifiant selon votre goût.
- Lorsque les pâtes sont bien cuites, arrosez avec la crème et mélangez.
- Dégustez sans attendre.

