

## *Stoemp de Courgettes, Maredsous au Poivre et Chorizo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

|                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 1kg pour purée              |
| - COURGETTE(S)      | 3-4                         |
| - FROMAGE FONDU     | 125g de Maredsous au Poivre |
| - CHORIZO           | 80g                         |
| - HUILE D'OLIVE     | 1 c à soupe                 |
| - PERSIL            |                             |
| - NOIX DE MUSCADE   |                             |
| - SEL               |                             |

### **Recette:**

- Pelez et coupez les pommes de terre.
- Coupez les courgettes en gros dés.
- Faites cuire dans de l'eau salée les pommes de terre pendant 20 minutes (à partir du bouillonnement de l'eau).
- Après 10 minutes, ajoutez les dés de courgettes et poursuivez.
- D'un autre côté, coupez le chorizo en petits dés et faites-les rissoler à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Après le temps de cuisson, égouttez les pommes de terre et courgettes. Ecrasez-les au presse-purée en ajoutant l'huile d'olive, sel et muscade. Incorporez ensuite le fromage fondu, un peu de persil et le chorizo grillé. Rectifiez l'assaisonnement (surtout le sel) si nécessaire.
- Servez aussitôt.

