

Gratin de Flageolets aux Tomates et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FLAGEOLETS	1 grosse boîte (500g)
- CHORIZO	100g
- ECHALOTE(S)	1
- COULIS DE TOMATES	200 ml
- CRÈME FRAICHE	1-2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- THYM	
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Egouttez les flageolets.
- Coupez le chorizo en rondelles puis en demi-rondelles.
- Préchauffez le four sur grill.
- Dans une poêle huilée, faites fondre l'échalote avec le chorizo pendant 2 minutes puis incorporez les flageolets.
- Ajoutez le thym et l'ail selon votre goût. Salez et poivrez.
- Mélangez continuellement quelques instants puis versez le coulis de tomates et la crème.
- Laissez un peu épaissir puis transvasez le tout dans un plat à gratin.
- Saupoudrez de chapelure et enfournez jusqu'à obtention d'une croûte dorée (10 minutes environ).
- Servez à la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'agneau ...

