

Gratin de Flageolets et Chorizo, Sauce Rose

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :

- | | |
|------------------------|--------|
| - FLAGEOLETS | 500g |
| - CHORIZO | 100g |
| - AIL EN POUDRE | |
| - CRÈME FRAICHE | 100 ml |
| - CONCENTRE DE TOMATES | 1 noix |
| - CHAPELURE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Egouttez les flageolets.
- Coupez le chorizo en petits dés.
- Faites-les revenir dans un petit faitout. Ajoutez un eu d'huile puis les flageolets.
- Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Arrosez avec la crème et intégrez le concentré de tomates.
- Versez le tout dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Saupoudrez les flageolets de chapelure et enfournez 15 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte.
- Servez sans attendre.

