

Haricots au Chorizo et Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| - HARICOTS PRINCESSES | 500g |
| - CHORIZO | 100g |
| - CRÈME FRAICHE | 10 cl |
| - PARMESAN RAPE | 3-4 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Equeutez les haricots puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez. Réservez.
- Coupez le chorizo en dés.
- Faites-les revenir à sec dans un grand caquelon puis ajoutez-y les haricots réservés. Remuez, salez et poivrez.
- Versez la crème fraîche et laissez réduire quelques peu. Saupoudrez d'un peu de parmesan et homogénéisez.
- Servez et saupoudrez encore avec un peu de parmesan.

