

Avoine de Savoie Merguez - Paprika et sa Burrata

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Avoine de Savoie (Pâtes)	250g
- Merguez	4-5
- Oignons	½
- Gousses d'Ail	1
- Fond de Veau	½ c à café
- Eau	425 ml
- Paprika	1 c à soupe
- Piment de Cayenne	2-3 pincées
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Coriandre Frais	
- Burrata	1
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et hachez l'oignon. Emincez finement la gousse d'ail.
- Coupez les merguez en tronçons puis faites-les rissoler dans un faitout (haut avec couvercle). Salez et poivrez.
- Retirez-les de la poêle lorsqu'elles sont presque cuites puis faites-y revenir les oignons hachés avec l'ail émincé. Saupoudrez de fond de veau et de paprika. Mélangez.
- Ajoutez alors l'avoine de Savoie puis arrosez le tout avec l'eau.
- Portez à ébullition. Assaisonnez de piment de Cayenne, salez et poivrez.
- Baissez le feu, replacez les tronçons de merguez dans les pâtes et laissez mijoter à couvert jusqu'à absorption de tout le liquide (soit ± 8-10 minutes) en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, liez avec la crème fraîche et laissez réchauffer.
- Servez dans des assiettes creuses avec sur le dessus, ½ burrata par assiette et un peu de coriandre frais ciselé.

