

Brouillade aux Poireaux et au Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	3
- CHORIZO	150 g en fines tranches
- OEUF(S)	6 - 7
- CREME FRAICHE	100 g
- LAIT	100 g
- SEL	
- POIVRE	
- PERSIL	
- PAIN	de campagne



Recette:

- Emincez les poireaux en fine julienne.
- Déposez les tranches de chorizo dans le fond du poêle antiadhésive et faites chauffer doucement, puis augmentez le feu afin que les rondelles soient croustillantes. Retirez-les alors avec une écumoire afin de garder le gras rendu.
- Versez ensuite les poireaux émincés et faites-les revenir 5 min à découvert, puis baissez un peu le feu, couvrez et laissez étuver doucement en mélangeant de temps en temps.
- Battez les œufs au fouet avec la crème, le lait, sel et poivre.
- Versez le mélange aux œufs sur les poireaux et mélangez pour faire prendre. Incorporez enfin les rondelles de chorizo. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez saupoudré de persil haché avec un tranche de pain de campagne.