

Netto

DÉLICE CHRONO

N°13

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COULOMMIERS ET CHORIZO FAÇON TARTIFLETTE



 4 PERSONNES  25 MIN

 PAS DE REPOS  35 MIN

VOTRE PANIER NETTO

1 KG DE POMMES DE TERRE
10 G DE GROS SEL
3 CL HUILE D'OLIVE
2 OIGNONS
1 CHORIZO
3 CL DE VIN BLANC
3 C. À SOUPE DE CRÈME
FRAÎCHE ENTIÈRE
1 C. À SOUPE DE PERSIL
15 G DE BEURRE
1 COULOMMIERS
3 PINCÉES DE SEL
3 TOURS DE MOULIN À POIVRE

≡ PRÉPARATION ≡

- Préchauffez le four à 200° C.
- Pelez et découpez les pommes de terre en petits cubes. Faites-les blanchir en les déposant dans une casserole avec de l'eau froide à hauteur et salez au gros sel. Laissez cuire environ 5 min après ébullition et égouttez-les. Elles ne doivent pas être fondantes mais encore croquantes.
- Pelez et hachez les oignons.
- Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en dés.
- Dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude, faire revenir les oignons, avec une pincée de sel, jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis ajoutez le chorizo pour le colorer. Versez le vin blanc et faites bouillir. Salez et poivrez.
- Ajoutez le persil et la crème fraîche et mélangez le tout. Réservez.
- Coupez le Coulommiers en deux dans l'épaisseur.
- Beurrez un plat à gratin et répartissez les pommes de terre dans le fond. Étalez la préparation oignons-chorizo et déposez les demis Coulommiers.
- Mettez au four environ 25 min et accompagnez votre gratin d'une salade verte.

L'ASTUCE DU CHEF

POUR UNE RECETTE PLUS « NORMANDE », REMPLACEZ LE VIN BLANC PAR DU CIDRE BRUT. BON APPÉTIT LES AFICIONETTO !