



Galettes de pommes de terre aux poivrons, chorizo tomates et fonds d'artichauts

INGRÉDIENTS

Pour 2-3 personnes

Galettes de pommes de terres aux poivrons : 400 g
 Pulpe de tomate : 1 boîte de 400 g
 Minis fonds d'artichauts : 1 petite boîte
 Basilic frais : 1 bouquet
 Crème de balsamique
 Chorizo doux : 9 rondelles
 Comté : 12 copeaux
 Huile d'olive
 Sel, poivre
 Origan

PRÉPARATION

1. Laver, sécher et ciseler le basilic.
2. Ôter la peau du chorizo doux et couper 6 rondelles, puis couper la moitié en dés.
3. Dans une poêle, faire revenir la pulpe de tomate avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, les dés de chorizo, la moitié du basilic, du sel, du poivre et de l'origan. Laisser mijoter pendant environ 30 minutes, à feu doux et remuer régulièrement.
4. Égoutter et rincer les fonds d'artichauts.
5. Les couper en lamelles assez épaisses.
6. Dans une deuxième poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et y faire revenir les fonds d'artichauts.
7. Couper chaque galette de pommes de terre en 2 dans le sens de l'épaisseur. Les faire revenir dans une poêle comme indiqué sur le paquet.
8. Faire revenir dans une poêle à sec ou au four les 3 dernières tranches de chorizo.

Pour le dressage :

Déposer dans chaque assiette une moitié de **galettes de pommes de terre**. Arroser de sauce tomate et ajouter les lamelles de fonds d'artichauts. Recouvrir avec une moitié de galette, puis une seconde couche de sauce tomate et d'un peu de crème de balsamique. Déposer par dessus les copeaux de comté et une tranche de chorizo grillé, puis parsemer de basilic. Servir bien chaud.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook