

Poêlée de riz, butternut, chorizo et noisettes



Pour 4 personnes :

300 g de riz cuits

1/2 butternut

1/2 chorizo coupé en tranches

1 oignon + 1 gousse d'ail

Quelques noisettes concassées

Sel et poivre

Huile d'olive

- Eplucher l'oignon et l'émincer finement. Eplucher l'ail, le dégermer et le presser.
- Eplucher la 1/2 butternut, ôter les graines et couper la chair en petits dés.
- Dans une cocotte ou une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire revenir l'oignon, la moitié des tranches de chorizo et les dés de butternut.
- Une fois que ça commence à colorer légèrement, ajouter le riz et l'ail pressé. Mélanger délicatement, pour ne pas écraser la préparation et laisser cuire à petit feu, jusqu'à ce que les dés de butternut soient cuits (pour que ce soit rapide, ne pas hésiter à faire de tout petits cubes et à ajouter un peu d'eau pour éviter que ça attache au fond...).
- Une fois que le butternut est cuit, ajouter le reste des rondelles de chorizo, les noisettes concassées et laisser remonter en température, après avoir mélangé une dernière fois. Servir aussitôt.

BFT
Sandra

Inspirée par : Marciatak