

Blé au Comté, légumes et jambon

Pour 4 personnes :

200 g de dés de jambon

300 g de blé précuit

100 g de Comté

1 oignon émincé (fac)

$\frac{1}{2}$ chorizo (fac)

1 courgette

1 boîte de champignons de Paris (ou des frais, c'est meilleur !)

1 CS d'huile

Sel et poivre



- Laver et couper la courgette en petits dés. Emincer l'oignon et peler ou rincer les champignons de Paris et les couper en deux (ou pas, s'ils sont petits). Couper le chorizo en petits morceaux.
- Faire cuire le blé, suivant les indications du paquet et l'égoutter ensuite soigneusement.
- Dans une poêle, verser une cuillère à soupe d'huile et y faire revenir l'oignon émincé, les dés de courgettes et les champignons, pendant 10 minutes environ, à feu moyen.
- Dans la poêle, ajouter le blé égoutté, le Comté coupé en petits morceaux et les dés de jambon et de chorizo. Mélanger rapidement, le temps de faire fondre légèrement le fromage, saler, poivrer et servir immédiatement.

SANS
CABZ