



Les plats principaux

Spaghetti au fenouil et chorizo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes spaghettis (SPAR)
400 grammes tomates en cubes (boîte)
200 grammes de chorizo
1 tiret de vin blanc
2 gousses d'ail
1 fenouil
1 cuillère à soupe poudre de paprika
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon
poivre
sel

Méthode de préparation

Ciselez l'oignon et l'ail. Coupez le fenouil en fines lamelles et conservez le vert du fenouil pour la finition. Coupez le chorizo en rondelles. Hachez le persil grossièrement.

Étuvez l'oignon, l'ail et le fenouil dans une grande poêle.

Ajoutez le chorizo dans la poêle et cuisez quelques minutes. Assaisonnez avec poivre, sel et paprika fumé.

Déglacez avec le vin blanc puis versez les tomates en cubes. Faites mijoter 5 minutes.

Entretemps cuisez les spaghetti al dente dans de l'eau

