



Les plats principaux

Chou de savoie au chorizo, échalotes et riz

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes riz
1 Chou de Savoie
2 échalotes
2 gousses d'ail
1 chorizo
huile d'olive
poivre
sel
2 feuilles de laurier

Méthode de préparation

Epluchez les échalotes et les gousses d'ail et hachez-les finement. Coupez le chorizo en tranches. Cuisez le riz dans l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre et laissez-le égoutter. Entretemps coupez le chou de Savoie en fines lamelles (possible aussi avec une mandoline).

Faites revenir les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive, salez et poivrez. Lorsqu'ils sont mous, ajoutez les feuilles de laurier, le chou, le chorizo et 1 dl d'eau. Remuez bien et laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Mélangez le riz au chou, salez et poivrez. Avant de servir, enlevez les feuilles de laurier.

