

Cocottes de patates douces au chorizo et pois chiches

Pour 4 personnes:

2 grosses patates douces soit environ 700 g
500 g de pois chiches (poids égoutté)
150 g de chorizo
1 oignon
2 gousses d'ail
750 ml de bouillon de volaille
3 brins de thym
1 cs de concentré de tomate
3/4 cc de paprika fumé sur les Quais
2 cs d'huile d'olive
sel, poivre



Peler l'oignon, les gousses d'ail et les patates douces. Retirer la peau du chorizo et le tailler en demi-rondelles. Émincer l'oignon et tailler les patates douces en gros cubes.

Dans une cocotte (ou une grande sauteuse), faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Quand il commence à dorer, ajouter l'ail écrasé et le chorizo puis au bout de 2 min, le paprika fumé, le thym, le concentré de tomate et le bouillon. Porter à ébullition. Ajouter la patate douce ainsi que les pois chiches et mélanger. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 30 min.

Attention le temps de cuisson peut varier selon le type de patates douces! Dans sa recette, Sandra prévoit 1 h de cuisson. Vérifier la cuisson des patates douces avec la pointe du couteau, elles ne doivent pas trop cuire sous peine de finir en purée.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>