



# Poêlée de pomme de terre aux fèves façon espagnole

## PRÉPARATION

## INGRÉDIENTS

- 500g de pommes de terre nouvelles
- 200g de fèves écossées et pelées
- 1 poivron rouge ou 200g de mélange de poivrons surgelés (facultatif)
- 2 gousses d'ail ou de l'ail frais
- 100g de chorizo

**Temps de préparation : 15mn**

**Temps de cuisson : 40mn**

**Temps total : 55mn**

Lavez les pommes de terre sans les peler (on peut les frotter dans un torchon avec du gros sel pour éliminer une partie de la peau). Faites-les sauter avec 1 c. à s. de graisse de canard ou d'huile d'olive. Remuez régulièrement.

Pendant ce temps, faites blanchir les fèves 1 ou 2 mn dans de l'eau salée bouillante. Si nécessaire, émincez le poivron et faites-le également blanchir dans de l'eau bouillante. Pelez l'ail et hachez-le finement ou hachez l'ail frais. Coupez le chorizo en tout petits dés.

10 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les fèves, le poivron, l'ail et le chorizo.

Salez peu, poivrez. Remuez à feu vif 2-3 mn puis laissez finir de cuire encore 5 bonnes minutes. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez.