



Potée aux artichauts, poivrons, roquette et chorizo



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (pour purée)
1 petit bocal cœurs d'artichaut (égouttés et coupés en petits morceaux)
2 poivron rouge
1 sachet roquette
1 chorizo
sel et poivre
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les poivrons en quatre et retirez les graines. Placez-les sur une plaque de four avec la peau vers le haut sous le grill jusqu'à ce que la peau soit noircie. Emballez les poivrons dans du film aluminium et laissez-les reposer 15 minutes. Retirez la peau noircie et coupez les poivrons en dés.
- 2.** Retirez la peau du chorizo et coupez-le en fines tranches. Faites-les revenir brièvement dans une poêle antiadhésive et laissez-les égoutter sur de l'essuie-tout.
- 3.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez et ajoutez la roquette ciselée. Écrasez pour obtenir une purée fine et ajoutez ensuite les cœurs d'artichauts, les poivrons et le chorizo. Salez et poivrez selon votre goût. Réchauffez éventuellement une bonne fois. **ASTUCE** : décorez avec du basilic et des tranches de manchego.