

Moquette de Vendée au chorizo et légumes du soleil

par Création et Stylisme
Culinaire



V. Cheneau, www.creation-stylisme-culinaire.com

Ingrédients (pour 6) :

- 250 g de Moquette de Vendée
- 1 oignon
- 1 petit fenouil
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge ou jaune
- 2 aubergines
- 4 tomates ou 1 conserve de tomates concassées
- ½ chorizo
- Persil
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Tremper la Moquette de Vendée toute une nuit dans l'eau froide.

Peler l'oignon et les gousses d'ail. Oter les premières feuilles du fenouil si elles sont abîmées. Émincer les légumes finement ou bien les mixer quelques instants au robot. Laver le poivron, l'épépiner et le découper en larges lanières.

Faire dorer les légumes quelques minutes, dans une sauteuse, avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter le persil ciselé, le chorizo en rondelles et la Moquette. Couvrir d'eau jusqu'à 2 cm au dessus des grains et laisser mijoter à feu doux, à couvert, durant 2 heures (ou 45 minutes en autocuiseur).

Laver les aubergines, les détailler en petits cubes. Les adjoindre au contenu de la sauteuse 15 minutes avant la fin de la cuisson. Saler et poivrer. Surveiller la réduction du jus de cuisson.

Servir ce plat bien chaud, décoré de quelques brins de persil ciselé.

