

Colvert rôti, purée de pois chiches et chorizo

PRÉPARATION : 20 MIN - CUISSON : 45 MIN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 colverts (prêts à cuire) ■ 1 oignon émincé ■ QS de sel, poivre du moulin, huile d'olive ■ 100 g de chorizo émincé
■ 400 g de pois chiches cuits ■ 300 g de bouillon de légumes

PRÉPARATION

Purée de pois chiches

Suer l'oignon émincé avec un filet d'huile d'olive, ajouter le chorizo émincé, les pois chiches cuits puis le bouillon de légumes. Porter à ébullition, mixer le tout, rectifier l'assaisonnement et la consistance.

Cuisson

Dans une cocotte, déposer les colverts sur le dos, arroser d'huile d'olive, assaisonner et cuire dans un four à 210 °C (th. 7) pendant 45 minutes environ ; arroser au cours de la cuisson.

Dressage

Découper les colverts, les servir avec le jus de cuisson et la purée de pois chiches.

