CROZETS AU CHORIZO, *dos de lieu et sauce vierge*

Plat	Crozets et Tagliatelles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15	15

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Crozets nature Saint Jean**
- 100g de chorizo doux
- 4 dos de lieu
- 2 tomates
- Huile d'olive
- Citron jaune
- Basilic

RECETTE

Préparation de la sauce vierge

- Couper les tomates en petits dés, couvrir d'huile d'olive et ajouter le basilic ciselé, un trait de citron jaune, le sel et le poivre
- Réserver à température ambiante

Cuisson des crozets

- Dans une grande poêle et sans ajout de matière grasse, faire dorer le chorizo coupé en dés
- En parallèle, cuire les crozets 4 minutes dans une eau bouillante salée, puis égoutter et verser directement dans la poêle avec le chorizo
- Poursuivre la cuisson dans la poêle à feu vif pendant 1 minute en mélangeant régulièrement
- Réserver au chaud

Cuisson des dos de lieu

- Dans une poêle et avec un filet d'huile d'olive, cuire les dos de lieu côté peau à feu moyen pendant 4 à 5 minutes jusqu'à obtenir une peau croustillante
- Retourner les poissons et poursuivre la cuisson 2 minutes

Dressage

- Disposer les crozets au chorizo dans l'assiette
- Ajouter le poisson sur le dessus
- Arroser le poisson de deux ou trois cuillères de sauce vierge
- Déguster sans attendre !