

Brochettes de magret des Landes et chorizo



Les étapes de la recette

- **Découper** les poivrons et la tomate préalablement épépinés en petits dés. **Hacher** un peu de persil. Dans une poêle, mettre un peu d'huile et y **ajouter** les poivrons, la tomate et le persil. **Laisser cuire** une quinzaine de minutes.
- **Râper** les pommes de terre et les carottes. Dans un saladier, **battre** un œuf et y **ajouter** les pommes de terre et les carottes râpées. **Mélanger** le tout.
- Dans une poêle huilée, **déposer** les petits tas de ce mélange (environ une cuillère à soupe) pour **former** vos galettes. **Laisser cuire** environ 4 à 5 minutes de chaque côté. **Renouveler** l'opération jusqu'à finir le mélange.
- **Retirer** la peau de votre magret des Landes puis le **découper** en gros cubes. **Saler** et **poivrer**.
- **Piquer** les cubes de magret sur une brochette en bois et **alterner** avec les tranches de chorizo. **Faire cuire** à la plancha en retournant les brochettes régulièrement afin que chaque face du magret soit colorée.
- **Passer** le mélange poivron/tomate au mixeur afin d'**obtenir** une sauce fluide.
- **Dresser** votre assiette en déposant les brochettes accompagnées de leur sauce aux poivrons et des galettes de légumes.



Ingrédients pour 4 personnes

Pour les brochettes

- 2 magrets des Landes
- 24 tranches de chorizo (fort ou doux selon vos goûts)
- Sel, poivre

Sauce d'accompagnement

- 2 poivrons
- 1 tomate
- persil

Galette de légumes

- 4 pommes de terre
- 1 carotte
- 1 œuf



20 min



15 min



2/5