

Le rendez-vous  
**SPAÑASOL**  
SPANISH FOOD



# RECETTE D'HALLOWEEN

## PURÉE DE HARICOTS BLANC, BUTTERNUT GRILLÉ ET CHIPS DE CHORIZO

 PRÉPARATION	20 MINUTES
 CUISSON	10 MINUTES
 PORTIONS	8 PORTIONS



*La recette vidéo ici*



## INGRÉDIENTS

POUR LA PURÉE :

1 BOCAL D'HARICOTS BLANCS CUISINÉS  
SPAÑASOL  
DE L'HUILE D'OLIVE SPAÑASOL  
DU SAFRAN SPAÑASOL  
½ TASSE DE CRÈME  
SEL ET POIVRE

POUR LA BUTTERNUT RÔTI :

BUTTERNUT  
1 BOCAL D'AIL AU VINAIGRE SPAÑASOL  
UN PEU D'HUILE D'OLIVE SPAÑASOL  
SEL ET POIVRE  
1 CHORIZO DOUX OU PIQUANT SPAÑASOL  
50G DE FROMAGE DE BROUSSE  
1 PAQUET DE GRAINE DE TOURNESOL GRILLÉES ET  
DÉCORTIQUÉES SPAÑASOL  
1 PAQUET D'AMANDES GRILLÉES SPAÑASOL





## PRÉPARATION

1) POUR LA PURÉE : DANS UNE CASSEROLE, FAIRE CHAUFFER LA CRÈME À FEU DOUX. AJOUTER LES HARICOTS BLANCS CUISINÉS SPAÑASOL, UNE CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE D'OLIVE SPAÑASOL, ET DU SAFRAN SPAÑASOL, ET ÉCRASER GROSSIÈREMENT À L'AIDE D'UN PRESSE-PURÉE OU D'UNE FOURCHETTE.

SALER, POIVRER, RÉSERVER.

2) POUR LE BUTTERNUT : PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°. PLACER DES TRANCHES DE POTIRON LÉGÈREMENT HUILÉES SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON.

PLACER DE L'AIL AU VINAIGRE AUTOUR DE CHAQUE TRANCHE DE COURGE ; ENFOURNER POUR 30MIN ENVIRON

3) POUR LES CHIPS DE CHORIZO : TRANCHER FINEMENT LE CHORIZO SPAÑASOL. DÉPOSER SUR UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR : UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON, LES TRANCHES DE CHORIZO SPAÑASOL, ET RECOUVRER D'UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON. ENFOURNER POUR 9MIN, PUIS LAISSER SÉCHER DANS LE FOUR ÉTEINT ENVIRON 45 À 60MIN.

DRESSAGE : ÉCRASER GROSSIÈREMENT LES AMANDES DANS UN RÉCIPIENT. DANS UNE POÊLE, RAJOUTER UN PEU D'HUILE D'OLIVE SPAÑASOL ET POÊLER LES GRAINES DE TOURNESOL DÉCORTIQUÉES ET LES AMANDES GRILLÉES SPAÑASOL. DANS UNE ASSIETTE CREUSE, DISPOSER AU FOND LA PURÉE D'HARICOTS BLANCS AU SAFRAN DANS LE FOND. DÉPOSER 2 TRANCHES DE POTIRON RÔTIÉS, ET QUELQUES CHIPS DE CHORIZO. SAUPOUDRER D'AMANDES ET DE GRAINES DE TOURNESOL À VOTRE CONVENANCE ET TERMINER PAR ÉMIETTER UN PEU DE FROMAGE DE BROUSSE. SERVER, C'EST PRÊT

