

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

## Ingredients

### POUR LA PURÉE

- 1 BOCAL D'HARICOTS BLANCS CUISINÉS SPANA SOL
- DE L'HUILE D'OLIVE SPANA SOL
- DU SAFRAN SPANA SOL
- 1/2 TASSE DE CRÈME
- SEL, POIVRE

### POUR LA BUTTERNUT RÔTI:

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



## Préparation

1. POUR LA PURÉE: DANS UNE CASSEROLE, FAIRE CHAUFFER LA CRÈME À FEU DOUX. AJOUTER LES HARICOTS BLANCS CUISINÉS SPANA SOL, UNE CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE D'OLIVE SPANA SOL, ET DU SAFRAN SPANA SOL, 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 BUTTERNUT LÉGÈREMENT HUILÉES SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON. PLACER DE L'AIL AU VINAIGRE AUTOUR DE CHAQUE TRANCHE DE COURGE ;
3. POUR LES CHIPS DE CHORIZO : TRANCHER FINEMENT LE CHORIZO SPANA SOL. DÉPOSER SUR UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR : UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON, LES TRANCHES DE CHORIZO SPANA SOL, ET RECOUVRER D'UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON. ENFOURNER POUR 9MIN, PUIS LAISSER SÉCHER DANS LE FOUR ÉTEINT ENVIRON 45 À 60MIN.
4. DRESSAGE : ÉCRASER GROSSIÈREMENT LES AMANDES DANS UN RÉCIPIENT. DANS UNE POÊLE, RAJOUTER UN PEU D'HUILE D'OLIVE SPANA SOL ET POÊLER LES GRAINES DE TOURNESOL DÉCORTIQUÉES ET LES AMANDES GRILLÉES SPANA SOL. 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 ENFOURNER POUR 30MIN ENVIRON



8 PERS.



20 MIN

La recette vidéo

