

Blettes à l'andalouse

Recette pour 4-5 personnes

1 kilo de blettes rincées
100 g de chorizo
1 oignon émincé
200 ml de sauce tomate nature
2 gousses d'ail écrasées ou finement émincées
2 C à soupe d'huile d'olive
½ C à café de sucre
½ C à café de sel

Préparation

Coupe tes blettes en lanières très fines (moins d'1/2 cm de large), ne sépare pas les côtes (partie blanche) et les feuilles. Coupe le chorizo en rondelles fines ou en petits cubes.

Dans une sauteuse, fais chauffer l'huile à feu moyen-vif. Fais revenir les oignons, en remuant régulièrement. Quand les oignons commencent à dorer, ajoute l'ail et le chorizo, laisse cuire 1 minute, en remuant bien. Ajoute les blettes et le sel, mélange bien et baisse le feu (moyen). Laisse cuire environ 10 minutes, en remuant régulièrement pour ne pas que les blettes brûlent.

Ajoute la tomate et le sucre, remue bien et laisse mijoter encore 5 minutes. Sers immédiatement accompagné de riz blanc par exemple.

