



## *Crozets aux carottes et poireaux*



## **Ingrédients**

pour 4 personnes :

200g de crozets  
2 beaux poireaux  
2 belles carottes  
bouillon de volaille  
3 cs d'huile d'olive  
150g de chorizo coupé en très fines tranches  
Sel et poivre du moulin

Epluchez les poireaux, coupez-les en 4 dans le sens de la longueur. Lavez-les sous l'eau, essuyez-les. Coupez les en petits morceaux.

Faites les revenir à la poêle à feu moyen dans l'huile d'olive. Mélangez pour que les poireaux n'attachent pas.

Epluchez et coupez les carottes en petits dés. Faites les cuire à l'étouffée dans une casserole à fond épais avec un fond d'eau à couvert pendant 15 min.

Pendant ce temps, portez le bouillon de volaille à ébullition, faites-y cuire les crozets (une vingtaine de minutes). Quand ils sont cuits, égouttez-les et mélangez-les avec les légumes et le chorizo coupé en lamelles. Ajoutez 2 cs de crème fraîche.

Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement.

Mon petit coin de cuisine 2009  
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>  
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com