

PÂTES AU CHORIZO

 DURÉE 40 minutes

 POUR 30 personnes



INGRÉDIENTS

3,5 kg à 4 kg de pâtes (torsades)
3,5 L de crème fraîche
4 chorizos (2 doux, 2 forts)
sel
parmesan (facultatif)



MATÉRIEL

1 grande marmite
1 grande passoire
2 planches à découper
1 casserole ou 1 plat carré pour contenir la sauce
2 couteaux
1 louche
1 spatule



PRÉPARATION

Mets la grande marmite remplie d'eau salée à chauffer. Dès que l'eau bout, plonge-y les pâtes. Remue pour décoller les pâtes du fond de la marmite.

Pendant ce temps, les jeunes vont découper le chorizo en tout petits carrés (ça fonctionne aussi au mixeur) .

Dans la casserole, verse le chorizo découpé et cuis-le à feu vif tout en remuant avec la spatule : il faut le faire suer pour qu'il rende sa graisse.

Une fois que le chorizo a bien rendu sa graisse, verse la crème, puis baisse le feu et laisse cuire pendant 5/10 minutes tout en remuant.

Une fois les pâtes cuites, égoutte-les puis rajoute la sauce.

Sale à la convenance du groupe et sers le tout avec du parmesan.



#RDVRECETTES