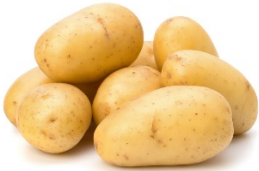


POMMES DARPHIN CHORIZO ET FROMAGE

<https://youtu.be/44Yx46CISr8>

Ingrédients :



400 gr de pommes de terre



1 oignon



1 gousse d'ail



sel poivre



80 gr de chorizo



2 cuil. à s d'huile



100 gr de fromage tartiflette en tranches

Préparation : 15 minutes - cuisson 6 minutes

Eplucher les pommes de terre, les laver puis les râper. Râper également l'oignon et l'ail.

Dans une poêle, avec une cuil. à s d'huile faire suer l'oignon sans coloration, puis faire dorer le chorizo légèrement et réservez-le.

Dans un saladier, mettre les pommes de terre râpées et essorées. Saler et poivrer. Ajouter l'ail et l'oignon, mélanger bien.

Dans la poêle, rajouter un peu d'huile. Poser l'emporte-pièce huilé dans la poêle, puis former à l'intérieur de l'emporte-pièce des petits paillassons : placer une couche de pommes de terre râpées, puis une couche de chorizo, puis deux tranches de fromage et enfin une dernière couche de pommes de terre râpées. Compresser avec le couvercle de l'emporte -pièce. Laisser rissoler sur chaque face 3 minutes.



Déguster chaud !