

# Écrasé de pomme de terre rose sur lit de courgette et chorizo

## Ingrédients

- 2 pommes de terre
- 1 courgette
- Quelques rondelles de chorizo
- 1 pointe de couteau de colorant rouge
- sel, poivre

### **Pour la sauce :**

- saint Agur
- 1 yaourt nature

## Préparation

Faire cuire les pommes de terre 15 minutes dans une eau comportant le colorant rouge.

Pendant ce temps, découper la courgette en petits cubes et le chorizo en rondelles et les faire revenir à la poêle.

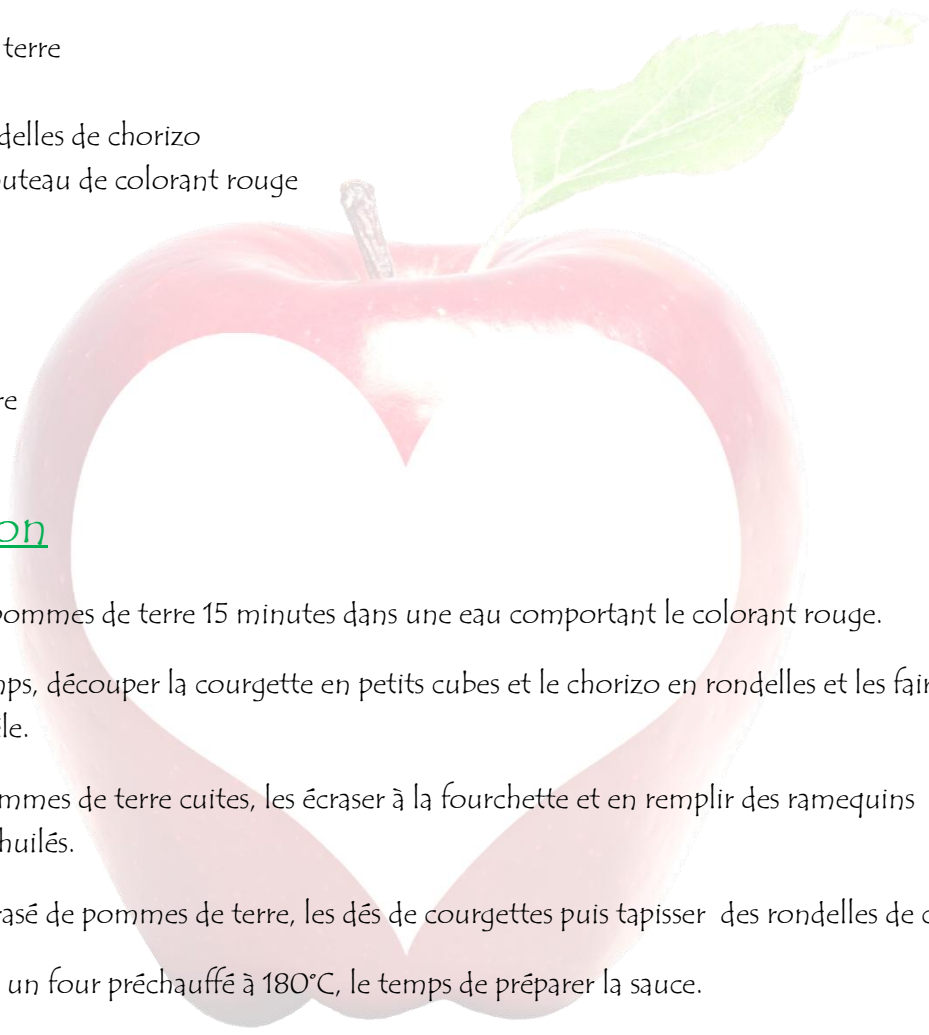
Une fois les pommes de terre cuites, les écraser à la fourchette et en remplir des ramequins préalablement huilés.

Verser sur l'écrasé de pommes de terre, les dés de courgettes puis tapisser des rondelles de chorizo.

Maintenir dans un four préchauffé à 180°C, le temps de préparer la sauce.

Pour se faire, verser le yaourt et du saint agur dans une casserole et laisser cuire quelques minutes.

Pour servir, démouler les ramequins dans une assiette et y verser la sauce au saint Agur.



OTMIFBIO