

PENNE AU CHORIZO (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- 80 g de parmesan
- 200 g de chorizo
- 100 g d'oignon
- 1 c à s d'huile d'olive
- 400 g de tomates pelées
- 600 g d'eau
- 1 c à c d'origan
- sel, poivre
- 350 g de Penne

Préparation :

- mettre dans le bol, 150 g de chorizo coupés en cubes
- mélanger 6 secondes à vitesse 5
- transvaser le contenu du bol dans un récipient puis réserver
- mettre dans le bol, l'huile d'olive et les oignons
- mélanger 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- puis rissoler 4 minutes à 120°C vitesse 1, sans le gobelet doseur
- ajouter les tomates pelées au jus dans le bol
- puis mélanger 4 secondes à vitesse 6
- cuire 10 minutes à 100°C à vitesse 3
- ajouter le chorizo haché
- puis le reste du chorizo coupé en dés
- ajouter ensuite, l'eau, l'origan, le sel et le poivre
- cuire 4 minutes à 100°C vitesse 1
- ajouter 350 g de Penne
- cuire 9 minutes à 100°C en sans inverse vitesse cuillère
- ajuster le temps de cuisson en fonction du temps indiqué sur votre paquet de pâtes
- servir accompagné de parmesan râpé

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>