Elvea, L'Italie chez vous

Cabillaud au chorizo et pois-chiches

Ingrédients pour 2 Personnes

2	filets de cabillaud
100 g de	chorizo
1 pincée de	safran
250 ml de	vin blanc sec
400 g de	ELVEA Cubetti légumes frais
0,50 cuillères à café de	de poudre de poivron rouge
1 boîte de	pois chiches cuits
1	oignon rouge
2 gousses d'	ail
250 ml de	bouillon de volaille
2	citron
2 cuillères à café de	sucre
	persil frais haché
	huile d'olive
	sel de mer
	poivre
	salicorne
	beurre

Préparation

- Réchauffez un filet d'huile d'olive dans une casserole/poêle avec couvercle et faites cuire le chorizo jusqu'à ce qu'il commence à être croustillant sur les bords. Retirez le chorizo à l'aide d'une écumoire et conservez le dans un petit bol à part pour plus tard. Versez l'oignon émincé dans l'huile et faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes jusqu'à ce que le tout soit translucide. Ajoutez ensuite l'ail et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.
- Ajoutez à présent le safran, le vin, le bouillon, les Cubetti et le sucre, portez à ébullition et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes avec couvercle. Goûtez et ajoutez éventuellement du poivre et du sel.
- Ajoutez ensuite les pois chiches et le jus de citron et poursuivez encore la cuisson pendant 5 minutes sans le couvercle. Déposez les filets de cabillaud dans la poêle avec le chorizo, en écartant les pois chiches de manière à ce que le cabillaud soit en partie recouvert de sauce. Remettez le couvercle sur la casserole/la poêle et laissez mijoter pendant 8 à 10 minutes, tout en arrosant régulièrement le poisson de sauce pendant la cuisson.

- Lorsque le poisson est prêt, retirez le couvercle et parsemez de persil frais que vous aurez mélangé à un peu d'huile d'olive extra vierge.
- Servez le plat à table dans la casserole. Ainsi le cabillaud continuera de cuire dans la chaleur de la poêle et vous évitez qu'il ne soit trop cuit en restant sur le feu. Servez accompagné de salicorne que vous aurez fait cuire pendant 4 minutes dans une eau bouillante salée et que vous aurez ensuite passée dans du beurre.