

**couteaux à l'espagnole.**

**fresh.**  
au service du goût

OSONS. CRÉONS. VIVONS. RIENS. PARTAGEONS.

**AU SERVICE DU GOÛT.**



# COUTEAUX

🍴 4 personnes

🕒 20 min.

🕒 8 min.

## LE MARCHÉ

- 24 couteaux environ
- 80 g de beurre
- Quelques feuilles de basilic frais
- 4 gousses d'ail hachées
- 100 g de chorizo
- Une douzaine de tomates cerises
- Sel et poivre du moulin

Flashez ce code et retrouvez cette recette et plein d'autres.



## PLAT

# couteaux à l'espagnole.

- 1 Laissez tremper les couteaux pendant 15 minutes dans de l'eau froide afin de les faire dégorger. Rincez-les à l'eau claire puis égouttez-les.
- 2 Allumez le four en position gril à 250°C.
- 3 Mixez le beurre, le basilic et l'ail jusqu'à obtenir une préparation homogène. Coupez le chorizo en petits dés.
- 4 Dans une poêle, faites sauter les couteaux à feu vif pendant 3 minutes en remuant jusqu'à ce qu'ils soient tous ouverts.
- 5 Étalez les couteaux côte à côte sur une plaque allant au four ou dans un plat à gratin.
- 6 Ajoutez la préparation au beurre d'ail, les tomates cerises coupées en deux ainsi que les dés de chorizo sur les couteaux. Assaisonnez de sel et poivre du moulin et enfournez pour 5 minutes de cuisson.
- 7 Servez sans attendre.

©Stylisme et photographe : Sandrine Saadi - [www.studiobasilic.com](http://www.studiobasilic.com)  
Nous faisons le choix de travailler avec un imprimeur labellisé imprim'vert et d'utiliser du papier certifié PEFC issu de forêts gérées durablement.  
Ne pas jeter sur la voie publique.

Plus de recettes sur  
**fresh.fr**

**fresh.**  
au service du goût