Huevos rotos au chorizo et aux poivrons piquillo grillés

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ	SAISON	MODE
4 personnes	20 min	30 min	Facile	Automne et hiver	Poêle et casserole



◆ LE GESTE ANTI-GASPI

Les côtes du chou kale se hachent finement et cuisent avec les pommes de terre. Le jus du bocal de piquillo parfume une vinaigrette, et les restes de poêlée se transforment en omelette le lendemain.

◆ NOTE

Des pommes de terre dorées, du chorizo, des poivrons piquillo grillés, du chou kale et un œuf au plat coulant : un plat complet, généreux et plein de soleil.

MÉDITERRANÉEN · ZÉRO DÉCHET

◆ INGRÉDIENTS

Les pommes de terre dorées

- 800 g de pommes de terre à chair ferme (type Charlotte)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Eau salée pour la précuisson

Le chorizo et le chou kale

- 150 g de chorizo doux à cuire
- 200 g de chou kale (ou de chou frisé)
- 2 gousses d'ail

Les poivrons piquillo grillés

- 1 bocal de poivrons piquillo (environ 200 g égouttés)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 cuillère à café de paprika fumé doux
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- 1 pincée de sel fin

Les œufs et le croquant

- 4 œufs très frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 40 g d'amandes entières non salées
- Quelques feuilles de persil plat
- Poivre du moulin

Le sel est dosé au plus juste : le chorizo et les piquillo en apportent déjà, l'eau de précuisson est salée légèrement et la sauce ne reçoit qu'une pincée. Goûtez avant d'en rajouter.

◆ PRÉPARATION

1. Mettez une casserole d'eau salée à bouillir. Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes de 2 cm, coupez le chorizo en rondelles de 5 mm, retirez les grosses côtes du chou kale et ciselez les feuilles, hachez l'ail et le persil, concassez les amandes au couteau et égouttez les piquillo.
2. Plongez les pommes de terre dans l'eau bouillante et laissez-les cuire 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles résistent encore à la pointe d'un couteau. Égouttez-les et laissez-les sécher dans la passoire.
3. Pendant que les pommes de terre cuisent, faites griller les amandes à sec dans une grande poêle, à feu moyen, 2 minutes en remuant, puis réservez-les dans une assiette.
4. Dans le bol, écrasez à la fourchette la moitié des piquillo (environ 100 g) avec 1 cuillère à soupe d'huile, le paprika, le vinaigre et 1 pincée de sel, pour obtenir une sauce rustique. Coupez le reste des piquillo en lanières et réservez.
5. Dans la même grande poêle, faites dorer le chorizo à sec, à feu moyen, 3 minutes, jusqu'à ce qu'il rende son huile rouge. Retirez-le à l'écumoire sur une assiette et gardez l'huile dans la poêle.
6. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile dans la poêle, à feu moyen vif, puis les pommes de terre en une seule couche. Laissez-les dorer 8 à 10 minutes en les remuant de temps en temps. Ajoutez l'ail et le chou kale, remuez 3 minutes, puis remettez le chorizo et les lanières de piquillo et chauffez 1 minute. Gardez au chaud, feu éteint (au moins 63 °C).
7. Dans la seconde grande poêle, faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile à feu moyen, cassez-y les 4 œufs et laissez-les cuire 3 minutes, en arrosant les blancs d'huile chaude, jusqu'à ce que les blancs soient pris et les jaunes encore coulants.
8. Répartissez la poêlée dans les assiettes creuses chaudes, ajoutez un trait de sauce piquillo, posez un œuf au plat sur chaque assiette, parsemez d'amandes et de persil, puis donnez un tour de poivre. À table, cassez le jaune à la fourchette et mélangez : ce sont les huevos rotos, les œufs cassés.

◆ MATÉRIEL

- Un couteau d'office et une planche à découper
- Une casserole et une passoire
- Deux grandes poêles antiadhésives
- Un bol et une fourchette
- Une spatule et une écumoire
- Quatre assiettes creuses chaudes

POURQUOI C'EST MÉDITERRANÉEN

Légumes de saison, œufs, amandes et huile d'olive vierge extra : la recette réunit les piliers de l'assiette méditerranéenne. Le chorizo reste en petite quantité (environ 40 g par personne) et les pommes de terre se limitent à 3 portions par semaine.

L'ACCORD DU CHEF

Le paprika fumé et le chorizo réchauffent, le piquillo apporte sa douceur, le chou kale et le persil la fraîcheur, et les amandes le croquant. Côté verre : un rouge léger espagnol, comme une Rioja jeune, servi frais.

CONSERVATION

Refroidissez rapidement la poêlée (de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures), puis gardez-la au réfrigérateur (0 à 3 °C) dans une boîte fermée : 2 jours. Réchauffez à la poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile, jusqu'à ce qu'elle soit chaude à cœur (au moins 63 °C). Les œufs se cuisent toujours au dernier moment.