

POMMES DE TERRE A L'ESPAGNOLE



Préparation

Temps Total : 1h45 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Traitement thermique : 1h

INGREDIENTS *(pour 4 personnes)*

500 g de pommes de terre nouvelles
2 ou 3 poivrons selon leur taille, et de
différentes couleurs
2 oignons
1 chorizo
Piment de Cayenne

1 cuillère à café de paprika (pour la couleur)
Eau
Huile d'olive
Sel
Poivre

PREPARATION

Dans un faitout, faire revenir les oignons pelés et émincés dans un fond d'huile d'olive.

Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles, quelques tranches de chorizo et les poivrons en lamelles.

Saler, poivrer. Ajouter le paprika et le piment de Cayenne (selon les goûts).

Couvrir d'eau et laisser cuire 10 à 15 minutes.

Remplir les bocaux jusqu'à 2 cm du rebord et procéder immédiatement au traitement thermique 60 minutes à 100°C.