

Émincé de Bœuf au chorizo

Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min * - Pour 6 personnes

* Divisez le temps par deux si vous utilisez des légumes prêts à l'emploi

- 900g de bœuf à rôtir, en morceaux de 50g
 - 20 rondelles de chorizo doux
 - 8 petits navets
 - 1 tête de brocolis
 - 6 choux de Bruxelles
 - 6 pommes de terre (rattes)
 - 1 poignée de mange tout
 - 300g de champignons de Paris
 - 1 sauce tartare prête à l'emploi
 - Sel, poivre

Préparer et cuire les légumes séparément à l'eau bouillante salée.

Navets et brocolis : 6 min.

Pommes de terre : 15 min.

Mange-tout : 3 min

Choux de Bruxelles : 10 min.

Champignons de Paris : 4 min.

Réunir tous les légumes dans une casserole avec une noix de beurre.

Garder au chaud.

Inciser les morceaux de bœuf à l'aide d'un couteau pour faire pénétrer les morceaux de chorizo à l'intérieur.

Faire cuire les morceaux de bœuf au chorizo dans une poêle bien chaude avec une noix de beurre pendant 4 à 5 min.

Saler et poivrer.