



Elvea, L'Italie chez vous

Huevos rancheros



Ingrédients pour 2 Personnes

400 g de	ELVEA Tomates pelées entières
1 poignée de	feuilles de coriandre frais
0,50	oignons jaunes
1 grand	gousse d'ail
1	piments jalapeño
0,50 cuillères à café de	sel
140 g de	chorizo
	huile végétale
4	tortillas
4 grands	œufs
1	avocat
100 g de	fromage râpé
	crème aigre

Préparation

- Versez les tomates (avec le jus de la boîte), l'oignon, la coriandre, l'ail, le piment jalapeño et ½ ct de sel dans le blender et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Versez le mélange dans une petite casserole et laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que la masse ait légèrement épaissi. Cela prend environ 10 minutes. Recouvrez et réservez au chaud à feu doux.
- Faites cuire le chorizo dans une grande poêle (sans matière grasse) à feu vif et faites-le dorer. Ajoutez le chorizo à la sauce et remettez le couvercle sur la casserole.
- Versez 1 cs d'huile végétale dans une grande poêle. Déposez-y une tortilla et faites-la dorer, mais ne la laissez pas devenir croustillante. Cela prend environ 30 sec. Retournez la tortilla et poursuivez la cuisson pendant 30 sec. Disposez la tortilla sur une assiette. Faites cuire les autres tortillas, et ajoutez si nécessaire, un filet d'huile.
- Versez encore 1 cs d'huile dans la poêle. Procédez par couches. Cassez les œufs dans la poêle. Faites cuire jusqu'à ce le fond de l'œuf soit cuit et que les côtés soient dorés, pendant 1 à 2 min. Réduisez sur feu moyen, recouvrez et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les œufs soient complètement cuits, pendant environ 1 min. Disposez les œufs sur chaque tortilla et arrosez les œufs de la sauce chaude. Parsemez de cubes d'avocat, de fromage et d'un peu de coriandre supplémentaire. Finalisez avec une rosace de crème fleurette.

