

CHORIZO AU CIDRE

Ingrédients pour 2 personnes :

- 4 chorizos à cuire, piquants ou non, selon vos goûts (400 g)
- 500 ml de cidre
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café d'huile d'olive

Instructions :

1. Faites chauffer une poêle et faites-y dorer les chorizos pendant 4 à 5 minutes à feu moyen vif.
2. Puis, ajoutez 1 feuille de laurier et versez le cidre (un peu plus qu'à hauteur).
3. Portez à ébullition et faites cuire 20 minutes à feu assez vif (ébullition moyenne).
4. Au bout de ce laps de temps, enlevez le laurier, sortez les chorizo (égouttez), coupez-les en tranches assez épaisses et servez-les arrosées d'un petit peu de sauce au cidre.

