

# WOK DE POMMES DE TERRE AUX SAVEURS ESPAGNOLES



## *Informations pratiques par Chef Cyrille Berland*

INGRÉDIENTS POUR : **4** personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : **15** min.

TEMPS DE CUISSON : **20** min.

DIFFICULTÉ : ★ ☆ ☆

LE PRODUIT PRIMÉALE DE LA RECETTE :



*Les pommes de  
terre pour vapeur  
gratin à rissoler*

## *Liste des Ingrédients*

800 g de pommes de terre primeur  
1 gousse d'ail  
3 oignons nouveaux  
100 g de chorizo  
1 c à s d'huile d'olive  
1 pincée de Spigol (épices à paëlla)  
1 botte de cerfeuil  
Sel & poivre du moulin

---

## *Préparation*

Laver les pommes de terre.

Chauffer l'huile dans un wok, ajouter le chorizo émincé en brunoise, les oignons émincés, la gousse d'ail écrasée, saupoudrer d'épices, et bien faire suer. Ajouter les pommes de terre et assaisonner.

Cuire les pommes de terre très fondantes.

Juste avant de servir, saupoudrer de cerfeuil ciselé.