

## Petits pois au chorizo

 x4  Difficulté  Budget  40 min.

### LES INGRÉDIENTS

- 1 kg de petits pois frais
- 1 chorizo fort
- 1 oignon
- 1 œuf
- Sel et poivre du moulin

### LA RECETTE

- 1- Découpez le chorizo en petits dés avec le grand santoku Gen de Kyocera
- 2- Faites revenir les dés de chorizo à feu vif dans une marmite, sans matière grasse
- 3- Faites dorer 5 à 6 minutes puis ajoutez l'oignon émincé jusqu'à coloration pendant 4 minutes supplémentaires
- 4- Faites cuire vos petits pois frais pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante salée
- 5- Égouttez-les en gardant un petit verre d'eau de cuisson
- 6- Ajoutez les petits pois et l'eau de cuisson dans la marmite, avec l'oignon et le chorizo
- 7- Faites cuire à feu moyen pendant 6 minutes
- 8- Videz le jus de cuisson dans un bol et gardez-le
- 9- Salez et poivrez avec le moulin à épices Kyocera
- 10- Battez l'œuf en omelette, versez-le dans la préparation et remuez jusqu'à ce que l'œuf soit cuit, comme un œuf brouillé
- 11- Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le jus de cuisson à votre convenance  
Régalez-vous 😊

Accompagnez ces petits pois au chorizo d'un vin rouge de Cahors aux notes épicées.  
À consommer avec modération !

[www.kyocera-cuisine.fr](http://www.kyocera-cuisine.fr)

**Contact Presse: KEEPINTOUCH**  
Delfine Bourguignon - [rp@keepintouch.fr](mailto:rp@keepintouch.fr)



### VOS USTENSILES

- ✓ **1 grand santoku GEN de Kyocera** à lame en céramique blanche de 16 cm fiable et ultra tranchant



- ✓ **1 moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

