

# Nouilles aux grisettes et chorizo



**Pour 4 personnes**

20 minutes

15 minutes > Facile

## INGRÉDIENTS

4 sachets de nouilles Maggi Délice d'Asie

1 litre de grisettes dégorgées

3 oignons nouveaux, 2 tomates

150 g de chorizo

2 pincées de safran en poudre

100 g de beurre, 2 cuillères à soupe d'huile, 10 brins de persil

1 verre de vin blanc

1 pot de fromage blanc aromatisé à l'ail et aux fines herbes

Arôme Maggi

**1** - Lavez et émincez les oignons nouveaux. Pelez, épépinez les tomates et coupez-les en dés. Retirez la peau du chorizo et coupez-le en fines tranches. Lavez et hachez le persil.

**2** - Faites cuire les nouilles Délice d'Asie selon le mode d'emploi et égouttez-les dès que prêt.

**3** - Dans une casserole, faites fondre le beurre et l'huile et faites revenir les oignons 5 min. Versez alors les tomates, le safran et le vin blanc, et faites réduire à feu vif pendant 5 min. Ajoutez le chorizo et les grisettes.

**4** - Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les grisettes soient ouvertes.

**5** - Rajoutez ensuite les nouilles Délice d'Asie que vous aviez égoutté auparavant, versez également le pot de fromage blanc aromatisé à l'ail et aux fines herbes et mélangez délicatement le tout.

**6** - Versez quelques gouttes d'Arôme, répartissez dans 4 assiettes et saupoudrez de persil haché. Bonne dégustation !

