

Avoinesotto d'été au maïs et chorizo

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4 portions

INGRÉDIENTS

1 ½ tasse (375 ml) d'avoine nue
3 tasses (750 ml) bouillon de volaille ou de légumes assaisonné
2 c. à soupe (30 ml) de beurre
1 tasse (250 ml) d'oignon ou échalote française haché
Sel au goût
2 gousses d'ail hachées
3 tasses (750 ml) de bette à carde ou de kale émincé (juste la feuille)
½ tasse (125 ml) de bière blonde
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
1 tasse (250 ml) de maïs frais cuit, réduit en purée
1 tasse (250 ml) de maïs frais cuit, en grains
1 tasse (250 ml) de crème (15-35% au choix)
1 ½ tasse (375 ml) de fromage à pâte ferme du Québec râpé
Piment gorria ou piments forts frais ou sauce piquante au goût
1 tasse (250 ml) de chorizo en rondelles ou en cubes
¼ tasse (60 ml) d'oignons verts ciselés
½ tasse (125 ml) de coriandre effeuillée
Huile de cuisson du chorizo ou de caméline



PRÉPARATION

1. Dans un chaudron, porter à ébullition l'avoine et le bouillon. Baisser le feu et laisser mijoter 45 minutes. Réserver ½ tasse (125 ml) de bouillon. Égoutter dans une passoire et réserver (voir Astuce).
2. Dans un grand chaudron, chauffer le beurre et suer l'oignon avec le sel. Lorsqu'il devient translucide, ajouter l'ail et la verdure et cuire quelques minutes.
3. Déglacer avec la bière et le vinaigre, réduire le liquide un peu.
4. Ajouter l'avoine cuite, le maïs deux façons (purée et grains), la crème, le fromage et le piquant si désiré. Bien mélanger.
5. Au besoin, délayer avec le bouillon de cuisson réservé. Goûter et rectifier l'assaisonnement au goût.
6. Dans une poêle, rôtir rapidement les rondelles de chorizo.
7. Servir l'avoinesotto garni de rondelles de chorizo, d'oignons verts et de coriandre. Terminer avec un filet d'huile de cuisson du chorizo ou de caméline.

ASTUCE

Il vous en reste? Parfait! Essayer la frittata en sandwich dans un bon pain frais avec de la mayonnaise, du fromage, un légume mariné et de la salade.

VARIANTE

Le chorizo peut être omis, ou encore remplacé par n'importe quel reste de grillades estivales en lanières ou en morceaux. Les herbes peuvent également varier au gré du jardin ou du marché.