

Steaks d'espadon aux pois du cap et au chorizo

Plat **Facile****Pour** : 2 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 15 mn*Avec cette recette, soyez sûr de dépayser vos convives.*Recette proposée par : Blog [Le fruit de ma passion](#)

Ingrédients

- 2 steaks d'espadon
- 25 g de chorizo fort
- 225 g de pois du cap en boîte
- 0,5 cuillère à café de piment d'espelette
- huile
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- sel pyramide de citron

Préparation

- 1 Coupez l'oignon en brunoise ainsi que le chorizo.
- 2 Mixez la gousse d'ail.
- 3 Dans un faitout, faites revenir l'oignon et l'ail avec un peu d'huile. Remuez bien et ajoutez ensuite le chorizo, le piment ainsi que les pois. Laissez cuire 2 à 3 minutes, tout en remuant.
- 4 Chauffez une poêle, faites revenir un peu d'huile et dorez les steaks d'espadon des deux côtés. Réservez au chaud. Salez.
- 5 Au milieu de chaque assiette, mettez un peu de mélange pois-chorizo et le poisson au-dessus. Dégustez de suite.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

