

Gratin de penne à la soubressade

La soubressade (sobrasada en espagnol et sobrassada en catalan) est une sorte de chorizo à tartiner, originaire des îles Baléares.



(Soubressade de Majorque)

Ingrédients :

400 g de penne
200 g de soubressade
2 oignons
1 poivron
50 g d'olives dénoyautées (noires ou vertes selon le goût)
2 grosses tomates (ou 3 moyennes)
Ail (facultatif)
Huile d'olive
Emmenthal râpé
Sel, poivre

Dans une casserole d'eau salée, additionnée d'une goutte d'huile d'olive, faire cuire les penne "al dente" (à peine cuites), égoutter immédiatement et réserver.

Faire pré-chauffer l'huile d'olive avec l'ail dans une poêle assez grande, sans laisser dorer l'ail. Y jeter les oignons émincés, remuer, et ajouter le poivron coupé en dés pas trop gros, mettre à feu doux, tout en remuant avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que les oignons et les dés de poivrons commencent à dorer. Y ajouter les olives et la soubressade. Laisser mijoter à feu doux, en remuant de temps en temps. Quand la soubressade fait de petites boulettes, (elle prend un aspect granuleux), ajouter les tomates préalablement coupées en dés, et laisser mijoter tout en remuant jusqu'à réduction complète du jus des tomates.

Dans un plat allant au four, mettre les penne et la préparation à la soubressade. Saler, poivrer selon le goût, bien mélanger. Mettre ensuite au four pré-chauffé, pendant 10 à 15 mn à thermostat 240°.

Saupoudrer d'emmenthal râpé, et remettre au four pendant 5 mn environ.

Sortir du four dès que le fromage est bien fondu.
Servir immédiatement.