



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Amuses bouches de pétoncles ibériques

Pour 4 personnes (8 cuillères)

8 pétoncles,

3 tranches de chorizo,

Huile d'olive, poivre et piment d'espelette.



Faire ouvrir les pétoncles dans une poêle. Les ébarber pour ne garder que la noix.

Emincer le chorizo.

Positionner une noix de pétoncle dans une cuillère, parsemer de chorizo, mettre quelques gouttes d'huile d'olive, poivre et piment d'espelette.

Servir tiède.

Couleur Kémia