

L'Andalouse

Verrines

Ingrédients pour 12 à 15 :

Pour les verrines :

- 1 chorizo doux ou fort (225 g)
- 1 fromage ail et fines herbes (250 g)
- 300 g de poivrons cuits (bocal 250 g égouttés)
- 70 g de concentré de tomates

Pour le dressage et la finition :

- 1 rondelle d'olives noires/verrines
- 1 chorizo (1 tranche de chorizo/verrines)
- des piques à apéro déco



Préparation :

Oter la peau du chorizo doux ou fort.

Couper en rondelles.

Jeter sur les lames en route vitesse 5 pendant 20 à 25 secondes. Racler la paroi du bol (si besoin).

Ensuite mixer 20 secondes - vitesse 7.

Ajouter le fromage, le concentré de tomates et les poivrons égouttés (300 g brut - env 250 g égouttés). Mélanger 30 secondes - vitesse progressive de 4 à 7.

Suggestion :

Placer au réfrigérateur jusqu'à l'apéritif.

Servir avec des gressins ou des rondelles de pain grillé ou des allumettes feuilletées au paprika fumé.

Les produits associés à la recette :

ROBOT multifonction, planche à découper, couteau, poche à douille

Sur le club Guy Demarle pour votre Cook'in® ou i-Cook'in®

<https://www.guydemarle.com/recettes/verrines-l-andalouse-chorizo-et-poivrons-27678>