

Verrines de velouté de champignons aux noix de pétoncle et chorizo

Ingrédients pour 6 mini verrines

L'équivalent de 6 mini-verrines de velouté de champignons au thym et parika fumé

Une douzaine de noix de pétoncles
6 tranches fines de chorizo large
Un peu de thym citron frais



Etapes

- Commencer par remplir les mini-verrines de velouté de champignons
- Mixer grossièrement ou couper le chorizo en minuscules petits bouts.
- Ajouter le chorizo dans une poêle chaude pour les faire griller.
- Au bout de 5 minutes, essuyer les noix de pétoncles avec un sopalin puis les ajouter au chorizo.
- Remuer souvent et cuire le tout jusqu'à ce que le chorizo soit légèrement grillé. Déposer délicatement, quelques morceaux de chorizo
- Ajouter une ou deux noix de pétoncle sur le dessus.

