

SAUCE AU CHORIZO

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 130g de Chorizo
- 25g d'Echalote
- 1 pincée de Sel
- 150g de Crème fraîche
- 70g d'Eau

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires :

- > Couper le chorizo en rondelles
- > Emincer l'échalote
- > Mettre le chorizo, l'échalote et le sel dans le bol du robot
- > Programmer 2 Min / 90°C / Vit 2
- > Ajouter la crème fraîche
- > Programmer 2 Min / 90°C / Vit 2
- > Racler les bords
- > Mixer 15 Sec / Vit 6
- > Rajouter l'eau
- > Remixer 10 Sec / Vit 8
- > Servir chaud