



VERRINE DE MAÏS PIMENTE AU CHORIZO



Facile

Préparation: 10 mn (5+5)

Cuisson: 10 mn (5+5)

Pour 10 verrines:

1 boîte de maïs (285 g)

1 oignon

1 noisette de beurre

¼ l de bouillon de volaille (ou ¼ de l reconstitué avec ½ cube)

1 pincée de piment d'Espelette

1 càs de crème fraîche

Quelques càs de chorizo piquant coupé en petits dés

Faire fondre l'oignon émincé dans une casserole. Egoutter le maïs avant de l'ajouter à l'oignon fondu avec le bouillon et le piment d'Espelette, porter à ébullition et laisser bouillonner pendant quelques minutes. Ajouter la crème, porter à nouveau à ébullition avant de passer dans le blender jusqu'à l'obtention d'une crème très fine ayant la consistance d'une pâte à crêpe un peu épaisse. Ne pas saler pour garder le goût du maïs.

Verser tiède dans les verrines ou réchauffer si nécessaire.

Déposer une càc de chorizo sur le dessus.