

Soubressade maison

Temps de préparation : 8 min
Temps de froid : 1h00

Ingrédients:

- 1 chorizo (doux ou fort)
- 1 bocal de tomates séchées à l'huile (280 g net égoutté)

Sortir le chorizo au moins 1h00 avant à température ambiante. Égoutter les tomates séchées (conserver l'huile pour vos salades ou pizza).

Retirer la peau du chorizo, couper en tranches de 1 cm.

Dans le bol du Cook'in, mettre les tomates et ensuite les tranches de chorizo.

Placer le panier, donner 4 ou 5 pulsions/TURBO. Retirer et racler le panier.

Mixer 2 min/ vit 6. Puis 1 min/ vit 7-8 si vous désirez plus fin.

Transvaser dans un récipient et placer au frais au moins 1H00 avant dégustation.

Conserver au réfrigérateur plus longtemps grâce à BeSave®.

Recette pour votre

Cook'in



i-Cook'in®

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tomates, tranches de chorizo	5T			TURBO
		2 min		6	
		1 min		7-8	

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)