

Chorizo sauté en persillade

- 1 chorizo fort
- 2 gousses d'ail
- quelques brins de persil
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.



■ *Bouchées de chorizo sautées à l'ail et au persil*

Un classique des tapas espagnoles, à déguster avec de petites piques.

■ Epluchez, dégermez et écrasez les gousses d'ail, puis faites-les revenir à feu doux dans une poêle avec l'huile d'olive. Une fois que l'ail est légèrement blond, ôtez-le de la poêle.

■ Supprimez la peau du chorizo, et coupez-le en tranches épaisses biseautées. Dans la même poêle faites-le revenir sur feu vif, sur chaque face, juste le temps qu'elles changent de couleur. Baissez le feu puis versez l'ail déjà cuit, mélangez pour mêler les saveurs pendant 1 minute, puis ôtez du feu.

■ Versez le chorizo dans un ramequin, et parsemez de persil haché.

Conseils

Veillez à ne pas faire brûler l'ail.