



Finger food

Chorizo frit aux herbes



15 min 5 min 10 min 0 361

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le chorizo frit aux herbes

700 g **Chorizo**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Persil frisé**
2 c. à soupe **Persil plat**
2 c. à soupe **Thym**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation du chorizo frit aux herbes

- 1 Couper le chorizo en rondelles de 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Éplucher et émincer finement l'ail à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse puis faire dorer l'ail.
- 4 Ajouter les rondelles de chorizo et les faire sauter sur feu vif pendant 5 minutes.
- 5 Ciseler le thym, le persil plat et le persil frisé à l'aide d'un couteau éminceur puis les ajouter au chorizo.
- 6 Réduire le feu et faire cuire pendant 2 à 3 minutes en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser le tout dans des assiettes et servir.