

# Chorizo au cidre, concassé de tomate au vinaigre de Xérès Maille

Recette pour 4 personnes



## Description

Chorizo cuit dans le cidre et le bouillon de volaille relevé d'une pointe de vinaigre de Xérès Maille.

## L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le cidre par de la bière blonde ou du vin blanc, l'important est de faire bouillir le liquide pour faire évaporer l'alcool.

## Ingrédients

### Les ingrédients

- 280 Gr Chorizo espagnol
- 15 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 5 Ml Paprika
- 125 Ml Cidre de pomme
- 60 Ml Bouillon de poulet
- 15 Ml Vinaigre de xérès maille
- 1 Feuille(s) Laurier
- 6 Branche(s) Persil
- 1 Unité(s) Tomate

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

### Pour la mise en place

Tranchez le chorizo en tranches grossières.

Coupez et videz votre tomate, détaillez la chair en brunoise (petits cubes).

Ciselez l'oignon et hachez le persil.

### Pour le chorizo

Chauffez une poêle à feu moyen avec l'huile d'olive, ajoutez l'oignon et faites suer 3 minutes.

Ajoutez le paprika et cuire une minutes de plus.

Augmentez le feu, mouillez avec le cidre et le bouillon en y ajoutant la feuille de laurier.

Laissez mijoter 3 minutes, ajoutez le chorizo et laissez cuire 5 minutes de plus jusqu'à ce que la sauce ait réduit de moitié, finir avec le vinaigre et la moutarde.

Pour le dressage

Ajoutez votre brunoise de tomate au mix et servez immédiatement dans des petits ramequins en terre cuite. Finissez le dressage avec le persil.

**Bon appétit!**