

VERRINES DE FEVES AU CHORIZO



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 6 mn

Pour une dizaine de verrines:

750 g de fèves fraîches

15 cl de crème liquide (allégée éventuellement)

5 tranches de chorizo

Sel et poivre

Ecosser les fèves et les ébouillanter 1 ou 2 minutes avant de les plonger immédiatement dans l'eau froide. Les égoutter et enlever la peau.

Verser la crème dans une casserole avec les fèves et porter le tout à ébullition pendant 2 minutes. Enlever du feu et mixer pour obtenir une purée très fine, ajouter un peu d'eau si la purée est trop dense.

Ajuster l'assaisonnement et verser dans les verrines.

Attendre que la purée de fèves soit froide pour la couvrir de petits dés de chorizo.
Réserver au froid.