

SMOOTHIE FRAISE TOMATE ET CHORIZO

- **Type de plat** : Amuse-bouche
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Calories** : Faible



Ingrédients pour 2 personnes

- 2 tomates de 80g
- 120g de fraises « gariguettes »
- Huile Puget Bio
- 1 feuille d'estragon (facultatif)
- Vinaigre de Xérès
- 5 tranches de chorizo
- Piment d'Espelette

Etapas de préparation

1. Détaillez 4 tranches de chorizo en fine brunoise, et coupez la tranche restante en deux.
2. Lavez rapidement puis équeutez les fraises, sauf 2 que vous conserverez intactes.
3. A l'aide d'un couteau, marquez d'une croix le dos des tomates, plongez-les quelques secondes dans l'eau bouillante puis immédiatement dans l'eau froide.
4. Ôtez la peau et le pédoncule, coupez-les en quatre et déposez dans le bol d'un blender avec les fraises.
5. Ajoutez 25 g d'Huile Puget Bio, 1 cuillère à café de Vinaigre de Xérès et une pointe de sel.
6. Mixez finement et rectifiez l'assaisonnement.
7. Coupez chaque fraise restante au trois quart et glissez-y une demi-tranche de chorizo.
8. Dressez dans deux verrines, parsemez de brunoise de chorizo, d'une pincée de piment d'Espelette et décorez d'une fraise garnie.

