

SAUCE YAOURT À LA GRANDE CONSOUDE & CRUMBLE DE CHORIZO



Ingrédients pour 4 Personnes

Ingrédient	Quantité
Yaourt nature	750 grammes
Moutarde	1 CàC
Huile d'olive	1 CàC
Huile colza	1 CàS
Jus de citron	1 CàS
Fines herbes	1 CàS (au choix)
Grande consoude	4 Grandes feuilles
Chorizo	4 Tranches
Sel, poivre	
Fleurs de consoude	(Pour la décoration)
Coriandre/courge/tour nesol...	Graines (facultatif)
citron	1 (pour les zestes)

Préparation

1. Emietter le chorizo et le poser sur un papier cuisson avant de le passer au four à 180° pour le rendre croustillant. (Il peut être utile de l'éponger avec un papier absorbant à plusieurs reprises durant la cuisson pour ôter du gras). Sortir du four et émietter en un crumble. Réserver.
2. Dans un cul de poule, mélanger moutarde, jus de citron, huiles et sel. Fouetter jusqu'à obtenir une émulsion.
3. Ajouter la yaourt et incorporer la consoude ciselée finement ainsi que les fines herbes en quantité souhaitée et un peu de zeste de citron finement râpé. Rectifier l'assaisonnement selon le goût et réserver au frais

-
-
4. Dresser en verrine en versant la sauce yaourt et en décorant du crumble de chorizo et de quelques fleurs de consoude. Facultatif: garnir de quelques graines
-
-