



Finger food

Brochettes de champignons et chorizo



15 min 10 min 5 min 0 207
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les brochettes de champignons et chorizo

24 tranche(s) **Chorizo**
8 **Champignon(s) de Paris**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
10 goutte(s) **Jus de citron**
1 branche(s) **Romarin**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Romarin**

Étape 1

Préparation des brochettes

- 1 Passer les champignons rapidement sous l'eau puis les essuyer à l'aide d'un papier absorbant.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, couper le pied terreux des champignons puis détailler en lamelles très fines.
- 3 Peler la gousse d'ail. Effeuille le romarin.
- 4 Mélanger l'huile d'olive avec le jus de citron dans un plat creux.
- 5 Saler, poivrer, ajouter l'ail et le romarin puis mélanger.
- 6 Assembler les brochettes en alternant une lamelle de champignon avec une rondelle de chorizo sur des pics.
- 7 Poser les brochettes dans le plat creux et les enrober du mélange huile d'olive / citron sur les deux faces.
- 8 Ajouter un peu de jus de citron permet aux champignons de ne pas noircir et de donner un goût légèrement acidulé à la préparation.

Étape 2

Cuisson et dressage des brochettes

- 1 Faire chauffer une sauteuse sur feu assez vif. Y déposer les brochettes avec la gousse d'ail et le romarin.

- 2 Faire cuire sur les deux faces en les retournant à l'aide d'une spatule.
- 3 Faire cuire les champignons sur feu assez vif permet de les dorer sans qu'ils rendent de l'eau.

Étape 3

Dressage

- 1 Débarrasser sur un grand plat ou dans des assiettes individuelles.
- 2 Décorer avec du romarin et servir de suite.