

Crème de maïs et de chorizo



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 grammes	Beurre doux	~
150 grammes	Chorizo	~
200 grammes	Crème de maïs en boîte 1,08 kg KNORR	0093560
200 grammes	Maïs doux en grains sous-vide en boîte 3/1 EPISAVEURS	0025096
150 grammes	Morille déshydratée Extra en boîte 500 g BAUDOIN	0163873
50 grammes	Persillade lyophilisée en boîte 115 g DUCROS	0170860
10 centilitres	Vin de la communauté européenne blanc 11° en bouteille 75 cl LES HAUTS DE MARCY	0171176

Étapes de préparation

- 1 Réaliser une crème de maïs. Additionner des grains de maïs en marquant.
- 2 Réhydrater les morilles et les faire suer au beurre avec la persillade, ajouter en fin de cuisson le vin blanc.
- 3 Détailler le chorizo en fine julienne.
- 4 Dresser la crème de maïs, disposer par dessus les morilles et le chorizo.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Provence rosé AOC en bouteille 75 cl CAP ESTREL