

Beurre de chorizo

4 pers | 05 mn

Les **ingrédients**

- 65 g chorizo fort
- 40 g beurre doux pommade
- 1/2 citron
- 5 brins de ciboulette

La **recette**

Etape 1
Couper le chorizo en petits morceaux. Le mettre dans le bol, puis mixer.

Etape 2
Racler les parois à l'aide de la spatule puis ajoutez le beurre mou dans le bol.

Etape 3
Ajouter un jus de citron et de la ciboulette ciselée.