

Boulettes de veau avec chorizo



Finger foods typiquement espagnols. Brochettes de boulettes de viande hachée et de jambon cru avec chorizo rôti et pimientos grillés.

Préparation : env. 45 minutes

- Émincer très fin le jambon et l'oignon.
- Mélanger le tout à la viande hachée avec la moutarde.
- Assaisonner de sel et de paprika.
- Pétrir la masse quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien souple puis former des boulettes de la taille d'une noix.
- Couper le chorizo en fines tranches.
- Les faire brièvement revenir dans l'huile puis les retirer.
- Dans la même poêle, saisir de toute part les boulettes de viande durant 5-7 min à feu moyen.
- Piquer les boulettes et les tranches de chorizo sur des brochettes et les réserver au chaud à 80 °C.
- Partager les crevettes en deux.
- Saisir les pimientos dans les sucs de cuisson durant 3-4 min et relever de sel.
- Les réserver au chaud avec les brochettes.
- Saisir les crevettes 30 sec de chaque côté.
- Dresser le tout et servir.

Ingrédients

Apéritif

Pour **4** personnes ⓘ

2 tranches	de jambon cru, p. ex. jamón ibérico
1	petit oignon
250 g	de viande hachée de veau
½ cc	de moutarde douce
	sel
env. ½ cc	de paprika fort ou de Pimentón de La Vera dulce
100 g	de chorizo
1 cs	d'huile d'olive
4	crevettes crues, non décortiquées
12	pimientos de Padrón