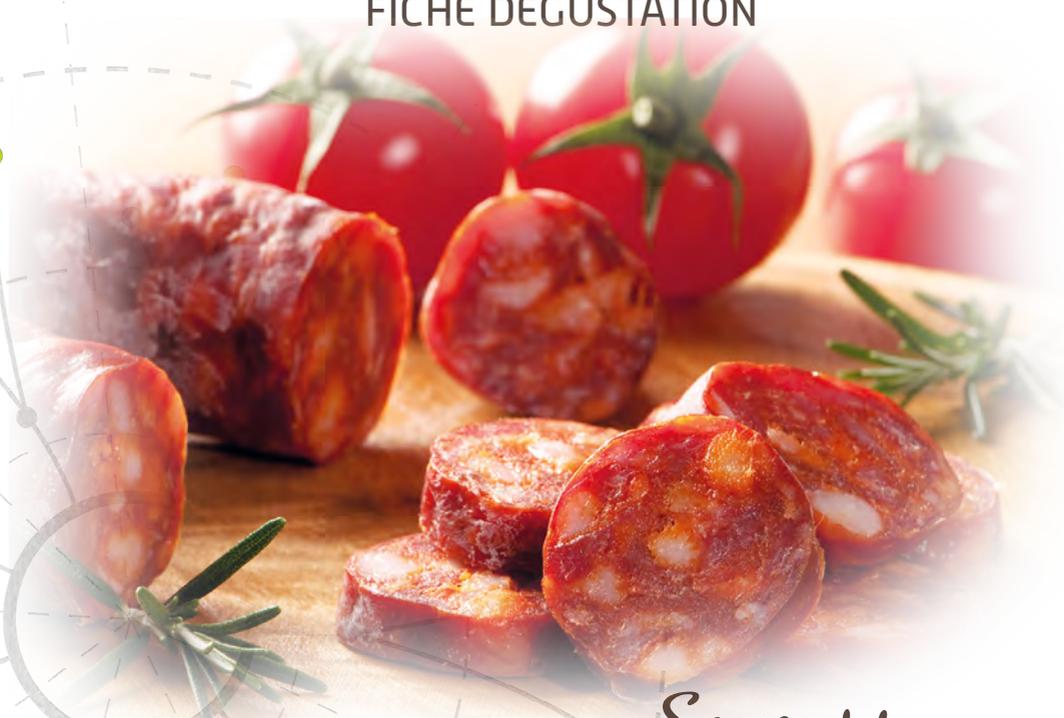


ASSAISONNEMENT CHORIZO

FICHE DÉGUSTATION



● *Saveurs*
Paprika fumé, cumin,
notes viandées

DESCRIPTION : Assaisonnement en poudre aux notes typiques du paprika de cumin, ail, fumées et viandées qui apporteront à vos préparations une saveur ibérique.

► DÉCLARATION INGRÉDIENTS

Épices et plantes aromatiques (dont paprika, piment fort, ail (**sulfites**), anis vert, paprika fumé, cumin), sel, arômes naturels, huile de tournesol.



► RECETTE

GOUGÈRES AU CHORIZO

- 120 grammes de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 3 oeufs
- 25g d'assaisonnement chorizo
- 80 grammes de beurre ramolli
- 100 grammes de gruyère râpé
- 150 grammes d'eau

Préchauffer le four à 200 C°.

Faire chauffer dans une casserole le beurre, le sel et l'eau.

Une fois le beurre fondu, ajouter la farine. Bien dessécher la pâte.

Hors du feu, ajouter ensuite les œufs un à un tout continuant de mélanger.

Incorporer l'assaisonnement chorizo.

Lorsque la pâte est bien souple, remplir une poche à douille avec ce mélange.

Former des petits choux. Parsemer de gruyère râpé.

Enfourner 20 minutes.