

SOUPE GLAÇÉE DE JUS

chorizo piquant

RECETTE POUR 20 VERRINES

ÉLÉMENTS DE BASE

Jus de carotte	0.70 L
Jus de tomate	1 L
Jus d'ananas	0.30 L
Chorizo fort	0.125 Kg
Sauce ketchup	2 c à soupe
Sauce Worcestershire	2 c à soupe
Tabasco	PM
Paprika	PM
Sel de cèleri	PM
Poivre moulin	PM



PROGRESSION

- 1. Mélanger** les trois jus avec le ketchup, le tabasco et la Worcestershire sauce. Mixer au blender et rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.
- 2. Préparer les brochettes** avec des tranches de chorizo. Sécher légèrement sous la salamandre.
- 3. Verser la soupe** dans des petits verres, parsemer de paprika et ajouter la brochette de chorizo.

SERVIR TRÈS FRAIS