

Espuma de chorizo Alcalá (porc laineux) et sa compotée de poivrons doux aux piments d'Espelette

Ingrédients pour 8 verrines

200	gr	chorizo Alcalá
40	cl	crème 35 %
Q.S		sel et poivre du moulin
3	cl	huile d'olive
10	gr	ail pelé
50	gr	oignon pelé
100	gr	poivron rouge
10	gr	basilic
QS		piment d'Espelette
Cerfeuil		décoration



Mise en place

- Couper le chorizo et le poivron en petits morceaux
- Hacher l'oignon et l'ail
- Laver brièvement le basilic et le ciseler
- Préparer des petites pluches avec le cerfeuil
- Préparer un siphon bien propre et une cartouche de CO2

Préparation

Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition, mettre le chorizo, puis retirer du feu et laisser infuser 30 minutes. Passer au chinois pour séparer le chorizo et la crème infusée.

Assaisonner la crème infusée de sel et poivre, ajouter une pointe de couteau de piment d'Espelette et tenir au frais.

Mettre ce mélange dans le siphon, viser le couvercle du siphon et ajouter le CO2, tenir au frais.

Dans un sautoir, suer l'oignon et l'ail haché un instant dans l'huile d'olives, ajouter le poivron en dés et étuver à couvert à feu doux.

Une fois les légumes cuits, (compotée) assaisonner de sel et poivre, puis ajouter les dés de chorizo ainsi que le basilic ciselé, tenir au frais.



Dressage

Dans une petite vérine, mettre un peu de compotée, puis à l'aide du siphon, remplir avec l'espuma de chorizo, décorer avec un peu de cerfeuil. Servir de suite

Remarques et astuces

Afin de bien réussir un espuma, plusieurs paramètres sont à prendre en compte :

Si vous faites des espumas qui contiennent de la crème :

Il faut que la crème présente un taux de matières grasses de 35%

Si vous faites des espumas qui ne contiennent pas de crème, comme des espumas de carottes ou d'un autre légume ou fruit : :

Il vous faut ajouter du fond de légumes et de la gélatine à votre purée, maximum 10 % du poids total