

# SALMOREJO

 Nombre de personnes : 6 personnes

## INGRÉDIENTS

---

- 1 chèvre frais
- 10 cl de crème liquide
- 2 tranche de jambon serrano

### Pour la chapelure de chorizo

- 50 g de chorizo en tranches fines
- 1 cuillère à soupe de chapelure

### Pour le salmorejo

- 1 morceau de pain sec
- 10 tomates mures
- 3 gousses d'ail
- ½ cuillère d'huile d'olive
- 1 cuillère à coupe de vinaigre de Xéres
- sel

## PRÉPARATION

---

1. Préchauffer le four à 200°C (th 7).
2. Placer les tranches de chorizo sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et enfourner quelques minutes à four chaud pour griller légèrement le chorizo et le dégraisser.
3. Laisser refroidir complètement sur du papier absorbant puis le mixer au robot avec la chapelure. Réserver.
4. Mettre le morceau de pain à tremper dans l'eau une dizaine de minutes puis l'essorer.
5. Peler les tomates, les épépiner et les couper en morceaux.
6. Mixer ensemble les tomates, le pain, l'ail et le vinaigre en incorporant l'huile au fur et à mesure du mixage jusqu'à obtenir une consistance veloutée. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.
7. Avant le service, monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au chèvre frais.
8. Verser le salmorejo dans les coupes. A l'aide de deux cuillères, façonner des quenelles de chèvre et les déposer sur le salmorejo.
9. Détailler le jambon cru en lanières et les disposer sur les quenelles de chèvre. Terminer en saupoudrant de chapelure de chorizo.