



Brochette de chorizo et kaki persiMon^{MD}, Aïoli au safran

Cette recette incarne le meilleur du sucré-salé avec la petite mayo au safran, le kaki persiMon^{MD} explose en bouche avec une finale épicée du chorizo.

Donne 8 portions

Ingrédients

500 g de chorizo Espagnol coupé en 32 morceaux
2 kaki persiMon^{MD} coupés en 16 gros morceaux
2 branches de romarin frais
8 brochettes en métal de préférence, ou en bois
un filet d'huile d'olive

Aïoli au safran

1 c. (5 ml) à thé de safran
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
1/2 t. (125 ml) de mayonnaise

Préparation

Pour l'aïoli, faire infuser le safran dans le jus de citron en le chauffant quelques seconds au micro-onde ou dans une petite casserole.

Mélanger le jus de citron et le safran dans la mayonnaise, et garder au réfrigérateur pendant 6 heures environ afin que la mayonnaise prenne une belle couleur jaune.

Pour les brochettes, préchauffer le gril à feu moyen-élevé ou le gril du four.

Faire 8 brochettes comprenant chacune 4 morceaux de chorizo et 2 morceaux de kaki persiMon^{MD}.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de brins de romarin.

Griller 2 minutes de chaque côté.

Servir avec l'aïoli au safran et des quartiers de citron.

