

## *Tapas Tartines de Chorizo Grillé*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

### **Ingrédients:**

- |                        |             |
|------------------------|-------------|
| - BAGUETTE(S)          | 8 tranches  |
| - CHORIZO              | 16 tranches |
| - COULIS DE TOMATES    | 50 ml       |
| - CONCENTRE DE TOMATES | 1 c à café  |
| - GRUYERE RAPE         |             |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 210°C.
- Coupez les tranches de baguettes sur 1 cm d'épaisseur (attention, le pain doit être mou – de la veille emballé dans un sachet plastique)
- Coupez les rondelles de chorizo.
- Mélangez le coulis de tomates avec le concentré.
- Répartissez-les sur les tranches de pain puis déposez dessus 2 rondelles de chorizo.
- Saupoudrez d'un peu de gruyère râpé.
- Enfournes 5 minutes. Terminez éventuellement un peu sous le grill.
- Servez sans attendre.

