

Bruchetta Dinde - Chorizo et Dés de Mozzarella

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - Bruchetta | 1 grande |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 1 c à soupe |
| - Chorizo | 30g |
| - Filets de Dinde | 2 tranches |
| - Coriandre Frais | |
| - Mozzarella | 25g sèche |
| - Sel | |
| - Poivre | |



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur la tranche de pain grillé.
- Coupez les filets de dinde en petits dés ainsi que le chorizo. Répartissez-les sur la crème.
- Recouvrez avec un peu de mozzarella sèche. Poivrez
- Enfourez pour 9-10 minutes.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.