

Toasts Gratinés aux Girolles et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN	4 tranches
- GIROLLE(S)	200g
- AIL EN POUDRE	
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- PERSIL	
- CHORIZO	10 rondelles
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et rissolez les champignons dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, persil, sel et poivre.
- Intégrez alors la crème et laissez épaissir doucement.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Coupez le chorizo en petits dés et faites-les rissoler à sec dans un poêle chaude 2 minutes.
- Ajoutez-les aux champignons.
- Faites griller les tranches de pain au grille-pain.
- Déposez le mélange champignons-chorizo sur le pain grillé.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pendant 4-5 minutes.
- Servez sans attendre.