

## *Pizza Chorizo sur Pain Toast*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- PAIN TOAST	6 tranches (grandes)
- COULIS DE TOMATES	6-8 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- AIL EN POUDRE	
- ORIGAN	
- MAÏS (GRAINS)	3-4 c à soupe
- CHORIZO	30 tranches coupées fines
- MOZZARELLA	sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	12
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Dans un récipient creux, mélangez le coulis avec le concentré de tomates. Ajoutez l'ail, l'origan, sel et poivre. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Faites griller les tranches de pain au grille-pain. Déposez-les dans un grand plat sur du papier sulfurisé.
- Nappez chaque tranche d'1 c à soupe de sauce tomates épicées.
- Déposez ensuite un peu de mozzarella sèche puis 5 tranches de chorizo et un peu de maïs sur chacune d'elles.
- Recouvrez avec encore un peu de mozzarella sèche et garnissez avec 2 olives.
- Enfourniez 10 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.

