

Bruschetta à la Fourme d'Ambert et Chorizo Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Bruschetta	1 petite
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	½ c à soupe
- Fourme d'Ambert	30g
- Chorizo	40g
- Miel	un filet
- Poivre	

Recette:

- Epluchez le chorizo et coupez-les en petits dés.
- Faites-les griller à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Coupez la fourme en dés et répartissez-les sur la crème.
- Déposez ensuite le chorizo grillé.
- Enfournez pour 9-10 minutes dans le four chaud.
- A la sortie, arrosez avec un filet de miel puis découpez en portions.

