

Bruschetta à la Mozzarella Sèche, Sauce Salsa et Chorizo Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| - Bruschetta | 1 petite |
| - Crème Fraîche Epaisse | ½ c à soupe |
| - Sauce Tomate | 1 c à soupe Sauce Salsa (DI-519) |
| - Chorizo | 40g |
| - Mozzarella | 25g sèche |
| - Poivre | |

Recette:

- Préparez la sauce salsa comme indiqué à la recette DI-519.
- 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.
- Enfournes pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Nappez ensuite les tranches de pain grillé de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Etalez la sauce salsa sur le tout.
- Répartissez la mozzarella sèche puis déposez le chorizo grillé.
- Enfournes pour 9-10 minutes dans le four chaud.
- Découpez en portions et dégustez.

