

## Tartinade de chorizo

recette express apéro

### Ingrédients pour 1 bocal

- 150g de chorizo
- 70g de chèvre frais (ou un autre fromage frais)
- 1 petit suisse 4%MG
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 3 cuillères à soupes de coulis de tomate
- 10 feuilles de basilic ciselées
- 1 pincée de piment ou paprika

### Préparation 10 minutes

- Ôter la peau du chorizo et le couper en rondelles
- Mixer le chorizo, le chèvre frais, le concentré de tomate, le coulis de tomate dans mixeur ou un blender
- Mettre la tartinade dans un bol
- Ajouter y le basilic et le piment ou paprika
- Mélanger
- Réserver au frais avant de servir

### Accompagnement

- Cette recette peut être réaliser pour un apéro, un plateau télé ou le soir en accompagnement d'une salade verte et du pain complet grillé.
- favoriser des recettes pas trop riche en gras pour accompagner cette tartinade.

Diétôdélites