

Tapas Tartines de Chorizo Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------|
| - BAGUETTE(S) | 8 tranches |
| - CHORIZO | 16 tranches |
| - COULIS DE TOMATES | 50 ml |
| - CONCENTRE DE TOMATES | 1 c à café |
| - GRUYERE RAPE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 210°C.
- Coupez les tranches de baguettes sur 1 cm d'épaisseur (attention, le pain doit être mou – de la veille emballé dans un sachet plastique)
- Coupez les rondelles de chorizo.
- Mélangez le coulis de tomates avec le concentré.
- Répartissez-les sur les tranches de pain puis déposez dessus 2 rondelles de chorizo.
- Saupoudrez d'un peu de gruyère râpé.
- Enfournes 5 minutes. Terminez éventuellement un peu sous le grill.
- Servez sans attendre.

