

## *Mini-Vidés aux Girolles et Dés de Chorizo*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| - VIDÉ(S) - PÂTE FEUILLETÉE | 12 minis    |
| - GIROLLE(S)                | 10          |
| - CHORIZO                   | 30g         |
| - AIL EN POUDRE             |             |
| - CRÈME FRAÎCHE             | 2 c à soupe |
| - PERSIL                    |             |
| - SEL                       |             |
| - POIVRE                    |             |

### **Recette:**

- Taillez les girolles en petits dés.
- Faites de même avec les rondelles de chorizo.
- Faites griller les girolles dans du beurre chaud. Salez un peu, poivre et ajoutez un peu d'ail.
- Ajoutez alors les dés de chorizo et laissez colorer 1 minute.
- Liez le tout avec la crème fraîche et saupoudrez de persil.
- Laissez refroidir.
- Farcissez délicatement les petits vidés avec ce mélange.
- Au moment de servir, enfournez dans un four chaud à 200°C pendant 5-6 minutes.

