

## *Bruschetta Dinde - Chorizo et Dés de Mozzarella*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- |                         |             |
|-------------------------|-------------|
| - Bruschetta            | 1 grande    |
| - Huile d'Olive         |             |
| - Origan                |             |
| - Crème Fraîche Epaisse | 1 c à soupe |
| - Chorizo               | 30g         |
| - Filets de Dinde       | 2 tranches  |
| - Coriandre Frais       |             |
| - Mozzarella            | 25g sèche   |
| - Sel                   |             |
| - Poivre                |             |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournerez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur la tranche de pain grillé.
- Coupez les filets de dinde en petits dés ainsi que le chorizo. Répartissez-les sur la crème.
- Recouvrez avec un peu de mozzarella sèche. Poivrez
- Enfournerez pour 9-10 minutes.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

