

TARTINADE DE CHORIZO



Les tartinades industrielles peuvent être pratiques mais elles contiennent souvent des additifs, des conservateurs et beaucoup de sel.

Préparer une tartinade maison permet de contrôler les ingrédients et d'obtenir une saveur plus authentique.

Avantages des tartinades maisons :

- elles sont souvent plus fraîches
- elles peuvent être personnalisées selon votre goût
- elles sont généralement plus économiques
- elles permettent d'utiliser des ingrédients simples

La tartinade au chorizo est un excellent exemple de recette rapide et savoureuse : une saveur riche et légèrement épicée, une belle couleur rouge appétissante, un goût intense qui se marie bien avec le fromage. Il suffit d'une petite quantité pour transformer une simple préparation en une tartinade pleine de goût.

Ingrédients :

- 150 g de chorizo
- 150 g de fromage frais (type à tartiner)
- 1 c à soupe de crème fraîche
- un peu de poivre

Commencer par retirer la peau du chorizo et mettre les morceaux dans un mixeur. Ajouter le fromage frais et la crème. Mixer le tout quelques secondes jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

C'est prêt !



Servir :

- sur des tranches de pain grillé
- avec des crackers ou des biscuits salés
- avec des bâtonnets de légumes (carottes, concombres)
- dans des petits sandwiches pour l'apéritif

Plus de saveur :

- un peu d'ail pour un goût plus intense
- du paprika pour renforcer l'arôme
- quelques herbes fraîches (persil...)
- un filet de jus de citron pour la fraîcheur

Conservation :

Au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Recette parfaite pour l'apéritif : rapide à préparer, pas de cuisson, saveur riche et crémeuse.

Pratique : elle peut se préparer au dernier moment ou quelques heures à l'avance.