

CROUSTADES EPICEES AU CHORIZO



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 12 mn (5 + 7)

Pour 24 petites crostades:

16 rondelles assez fines de chorizo piquant ou non

2 càs de béchamel

2 càs de Saint-Morêt

Sel et poivre

Enlever la peau du chorizo et détailler 6 tranches de chorizo en longueur avant de les faire dessécher à la poêle ou au four afin d'obtenir des croustillants.

Couper le reste des tranches en dés minuscules.

Réchauffer la béchamel (au micro-ondes éventuellement) quelques secondes, ajouter le cream cheese en remuant bien pour obtenir un mélange homogène. Ajouter les dés de chorizo, mélanger encore. Vérifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 120°.

Remplir généreusement les crostades avant de les réchauffer doucement pendant 5 à 7 minutes. Planter une tuile crouillante dans le garniture avant de servir.