

Rillettes de Chorizo



Préparation : 5 minutes
Frais : 30 minutes ou plus

Ingrédients :

- 1 chorizo
- 150 g de chèvre frais
- 3 CS de coulis de tomate
- 1 CS de concentré de tomates
- 10 feuilles de basilic ciselé
- 1 pincée de piment ou de paprika

Préparation :

Otez la peau du chorizo puis le couper en rondelles.

Mixez-le avec le fromage frais, le concentré et le coulis de tomate en vitesse 8, le temps de obtenir un mélange crémeux. Aidez-vous avec la spatule si nécessaire.

Ajoutez ensuite le basilic, le piment et mélangez encore.

Réservez au frais avant de servir.

Source : <http://www.marmiton.org>