

TOASTS PAIN D'ÉPICES, CHÈVRE & CHORIZO



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Pain d'épice 150g
(= 12 toasts de 5cm x 5cm)
- Chèvre frais 100g
- Chorizo 50g
- Cure-dents x12

Astuces :

- À l'aide d'un emporte-pièce rond, former des ronds dans les tranches de pain d'épices. Déposer une rondelle de chèvre et une de chorizo, et déposer une autre rondelle de pain d'épice pour former un **mini burger**.
- Remplacer le pain d'épice par un pain aux fruits secs ou aux céréales.
- Remplacer le chèvre par un autre fromage selon vos goûts.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 15 minutes
Pour 12 toasts environ

1. Découper le pain d'épices en tranches et recouper chaque tranche en 2 si elles sont trop grandes.
2. Couper des fines lamelles de chèvre.
3. Enlever la peau du chorizo et couper des fines lamelles.
4. Sur chaque tranche de pain d'épice, déposer une tranche de chèvre et par-dessus une tranche de chorizo.
5. Préchauffer le four à 180°C et enfourner 10 minutes, vérifier la cuisson pour éviter que les toasts ne soient trop cuits. Servir directement.



@Recettes100faim.fr