

# TARTINADE DE CHORIZO (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

## Ingrédients :

- 200 g de chorizo
- 3 brins de basilic frais
- 100 g de pulpe de tomate
- 150 g de fromage à tartiner
- 60 g de crème fraîche épaisse
- 1/2 jus de citron

## Préparation :

- mettre dans le bol, le chorizo (peau enlevée) coupé en rondelles et le basilic frais
- puis mélanger 5 secondes à vitesse 7
- ajouter la pulpe de tomate, le fromage à tartiner, la crème fraîche épaisse
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 5
- ajouter le 1/2 jus de citron
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 7
- transvaser le contenu dans un bocal

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>