

# TARTE CHORIZO TOMATE (thermomix)



**Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du magazine Thermomix et Moi n°25**

**Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du magazine Thermomix et Moi n°25**

## **Ingrédients :**

- 1 pâte feuilletée
- 5 brins de persil frais
- 100 g de chorizo coupé en morceaux
- 140 g de fromage frais type Philadelphia
- 6 tomates
- 20 g d'huile d'olive
- herbes de Provence

## **Préparation :**

- préchauffer le four à 180°C
- fonder le moule à tarte avec la pâte
- mettre le persil dans le bol, puis mixer 3 secondes à vitesse 8
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter le chorizo et le fromage frais
- puis mixer 20 secondes à vitesse 5
- transvaser le contenu du bol sur la pâte
- couvrir de rondelles de tomates
- badigeonner d'huile d'olive
- parsemer d'herbes de Provence
- enfourner environ 40 minutes

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