

# Tartinade de chorizo



**6**  
portions

Valeurs nutritionnelles par portion

251 kcal | 1052 kJ | 11 g de protéines | 3 g de glucides | 22 g de lipides

Préparation : 5 min + Thermomix : 1 min | Temps total : 5 min

5 brins de persil plat, frais

200 g de fromage frais, type St Môret®

200 g de chorizo doux, sans la peau et  
coupé en morceaux

125 g de yaourt, 0% m.g.

- 1 Mettre le persil, le chorizo et le fromage frais dans le bol, puis mixer **30 sec/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 2 Mixer **10 sec/vitesse 4**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 3 Ajouter le yaourt et mixer **10 sec/vitesse 5**. Transvaser dans un récipient et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

# Tartinade de chorizo

