



Tapas fromagers



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 8 tranches de pain d'épices
- 1 chorizo
- 100g de fromage de chèvre
- 20g de parmesan
- Ciboulette
- Curry

La recette

Étape 1

Couper chaque tranche de pain d'épices en 3. Couper le chorizo en fines tranches et faire cuire 20 tranches dans une poêle.

Étape 2

Disposer un morceau de chorizo au bord de chaque tranche de pain d'épices. Sur l'autre bord du pain d'épices, ajouter le fromage de chèvre frais. Ne pas étaler le fromage, poser le simplement sur le pain d'épices.

Étape 3

Couper une tranche de 1 cm de parmesan. Poser ces tranches sur le chorizo et saupoudrer le fromage de chèvre de ciboulette ciselée et de curry. Et c'est parti pour l'apéritif !

