

Tartinade au chorizo.

- 5 brins de persil plat frais.
- 200 g de chorizo doux sans la peau et coupé en morceaux chorizo doux. (Parfois je remplace un peu de chorizo doux par du chorizo fort pour que ce soit plus relevé....affaire de goût !)
- 200g de fromage frais type St Moret.
- 125g de yaourt nature 0% MG.

1. Mixer ensemble, persil, chorizo et fromage frais.
2. Ajouter le yaourt et mixer à nouveau.
3. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.