

# Préfou au chorizo

**Difficulté : Facile**

**Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min**

## Ingrédients pour 2 préfou :

- ✓ 2 baguettes précuites
- ✓ 50 g de beurre salé (facutatif = beurre doux)
  - ✓ 100 g de chorizo
  - ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cuil à café d'herbes de Provence

## Préparation : *Recettes de Culiné*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Ouvrez les baguettes précuites avec un couteau à scie  
en évitant de séparer les deux morceaux.

Mixez le chorizo en morceau et sans la peau avec le beurre à température  
ambiante, l'ail pelé et dégermé et les herbes de Provence  
jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Etalez généreusement cette préparation dans les baguettes précuites.

Tranchez les baguettes refermées en tranches d'1 à 1,5 cm d'épaisseur  
et enfournez-les dans un plat recouvert de papier sulfurisé pour 15 min environ,  
le pain doit être bien doré et l'intérieur bien chaud.

Vous reste plus qu'à passer à table

Peu être déguster à l'apéro, en entrée, en plat principal  
servi avec une bonne petite salade

**Bon appétit à toutes & tous !!**