

Préfou au chorizo

Difficulté : Facile

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

Ingrédients pour 2 préfou :

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

Préparation : *Recettes de Caline*

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 !!