

Chausson au chorizo

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 20 à 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

1 pâte feuilletée

1 oignon

1 chorizo fort (ou doux)

1 tomate

1 oeuf

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Hachez l'oignon et le chorizo finement.

Coupez la tomate en petit morceaux.

Faites revenir dans une poêle anti-adhésive le mélange oignon-chorizo pendant environ 5 min à feu doux. Ajoutez les dés de tomate.

Laissez mijoter à feu doux pendant 10 min.

Déroulez la pâte feuilletée et coupez-la en 4

Placez de la farce au centre et refermez le tout en humidifiant les bords.

Badigeonnez avec l'oeuf battu en omelette.

Enfournez à 180° pendant 20 à 30 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!