



Finger food

Pain frit piquant au chorizo



15 min 10 min 5 min 0 165
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le pain frit

200 g **Chorizo**
4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
3 **Gousse(s) d'ail**
3 c. à soupe **Persil plat**
1 **Huile d'olive**
1 **Piment de Cayenne**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Persil plat**

Étape 1

Préparation du pain frit piquant au chorizo

- 1 Éplucher l'ail à l'aide d'un couteau d'office puis l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Couper le chorizo en tranche d'1 cm à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Couper le pain en dés d'1 cm à l'aide d'un couteau scie.
- 4 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle.
- 5 Faire suer l'ail 1 minute en remuant à l'aide d'une spatule.
- 6 Ajouter les dés de pains et les faire frire en remuant régulièrement la poêle.
- 7 Ajouter le chorizo et le faire frire 1 à 2 minutes.
- 8 Assaisonner de sel et de piment si besoin.
- 9 Hors du feu, ajouter le persil ciselé et mélanger.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser le pain frit au chorizo dans des ramequins, décorer avec du persil et servir immédiatement.