

## Picades a Chorizo



### **Ingrédients pour 8 personnes:**

1 pâte feuilletée.  
150 g de Chorizo picant.  
1/4 de pot de Tomatissimo *blai PERIS*.  
100 g de Gruyère râpé.  
un peu d'Origan.

### **Préparation:**

- Mixer le chorizo avec le gruyère.
- Mettre dans un bol le chorizo et le gruyère mixés avec la tomate.
- Assaisonner avec l'origan, poivrer et saler.
- Étaler cette préparation sur la pâte feuilletée et faire un boudin.
- Mettre au réfrigérateur un moment pour que la découpe soit plus facile.
- Penser à préchauffer votre four à 170°C.
- Couper le boudin en tranches d'1 cm et y déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Mettre à cuire 10 min.
- Laisser refroidir un peu avant de les décoller.