

# Pain festif au chorizo

**Mise en place et préparation:**

env. 20 min

**Cuisson au four:** env. 20 min

Pour un moule en tôle Ø env. 28 cm,  
chemisé de papier cuisson

---

**1 abaisse de pâte à  
pizza** (env. 25 × 38 cm)

**1 bocal de Chorizo Jam**  
(d'env. 190 g, Fine Food)

**50 g d'olives vertes  
dénoyautées,**  
hachées finement

**80 g de vacherin  
fribourgeois,**  
râpé finement

---

**1 —** Dérouler l'abaisse. Répartir le Chorizo Jam sur la pâte. Parsemer d'olives et de vacherin. Découper la pâte en carrés d'env. 5 cm, les plier en deux selon goût, déposer dans le moule chemisé.

**2 — Cuisson:** env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C. Retirer, laisser tiédir un peu, servir tiède.

**Suggestion:** ce pain festif est bien meilleur tout frais.

**Part (1/36):** 46 kcal, lip 2 g, glu 6 g, pro 2 g