

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