Bruschetta chorizo chèvre tomate

Bonjour à toutes et tous

En ce début juin, mes gourmands n'ont de cesse de vouloir se mettre à l'heure de l'euro de Foot 2016. Ils en parlent du matin au soir, inventent des victoires.. et ont fini par vouloir s'organiser une soirée télé avec un ami de mon mari et ses fils pour le match d'ouverture France Roumanie. Détestant le foot, j'ai négocié de leur laisser la maison sans me préoccuper d'eux et de sortir au resto avec trois amies se trouvant dans la même situation que moi. Ambiance « *desperate houwewives* », autour de verres de virgin mojito.

Bref, tout s'annonçait bien jusqu'à ce que je demande à mon mari ce qu'il comptait faire à manger ce fameux soir d'ouverture: « *Bah, on va dégeler des pizza*« . Je l'ai regardé avec limite un : « *Tu te moques de moi* « , dépitée de son manque d'ambition gustative. Pizzas industrielles, ils n'allaient pas tomber si bas.. Bref, j'ai opté pour lui apprendre une recette simple et rapide : une bruschetta avec tout ce qu'ils aiment dedans : un peu de tomate, du chorizo, du chèvre, quelques lamelles de champignon frais. Le tout préparé en 5 minutes, légèrement toasté, et aussitôt servi. La réalisation a été à 4 mains, et la dégustation a eu quelques « mmh » évocateurs. Adjugés vendus pour la soirée télée.

En avance de la soirée, et au cas où vous cherchiez des idées rapides (pour soirée télé ou toute autre occasion), je voulais partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous plaira.

Bruschetta chorizo chèvre tomate

Recette : Bruschetta chorizo chèvre tomate

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 grandes tranches de pain (comptez environ 100 gr par personne).
- 400 ml de coulis de tomate
- 16 grandes tranches de chorizo
- 250 gr de fromage de chèvre frais
- 4-6 champignons de paris frais
- huile d’olive
- thym, origan

Réalisation

- Huilez légèrement le dessus de vos tranches, puis passez les sous le grill pour les faire légèrement toaster. (2-3 minutes, cela va vite).
- Coupez les grandes tranches de chorizo en 4. Lavez puis émincez finement les champignons.
- Sur vos tranches toastées, étalez le coulis de tomate.
- Parsemez de petits dés de fromage frais, puis déposez le chorizo, les lamelles de champignon, et parsemez d’origan et de thym.
- Repassez sous le grille 1 à 2 minutes pour finir de toaster la tartine, et servez aussitôt.

Astuces :

- Vvous pouvez aussi proposer cette bruchetta chorizo chèvre à l’apéro, divisée en petits morceaux. Avec les proportions indiquées, vous obtiendrez une vingtaine de bouchées.