

Blinis de Neufchâtel AOP, tomates et chorizo

✓ FACILE | ⌚ 20 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 Neufchâtel AOP
- 12 Blinis (ou 24 mini blinis)
- 1 Cuillère de crème double
- 1 Botte de ciboulette
- 40 Tranches fines de chorizo doux
- 4 +12 tomates cerise
- 1 Jus de citron
- Salade de roquette ou autres pousses
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Coupez les 12 tomates cerise en deux.
2. Mélangez à la fourchette le Neufchâtel AOP avec la crème, ajoutez la ciboulette ciselée finement, le jus de citron, poivrez au moulin et mélangez à nouveau délicatement.
3. Garnir 2 blinis de cette farce.
4. Mettre au milieu 3 demi-tomates cerise et autour 5 tranches fines de chorizo réparties en rosace.
5. Remettre sur chaque blinis le reste de votre farce puis mettre les blinis l'un sur l'autre par deux.
6. Servir ces blinis de Neufchâtel AOP vec un bouquet de salade verte assaisonnée d'une huile de noisettes et un trait de vinaigre de cidre.

