

## CHORIPAN À LA SAUCE CHIMICHURRI



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Chimichurri Mélange  
d'herbes 450g



Pico de gallo 1000g



Tomates cerises à l'aigre-  
douce, ail et persil 1100g

### INGRÉDIENTS

10 

- 250 g de crème fraîche
- 10 morceaux de chorizo
- 10 Cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- 10 petites baguettes ou Marraquetas
- 75 g de Chimichurri Bresc
- 3 mini laitue romaine
- 125 g de Pico de gallo
- huile d'olive

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Badigeonner le chorizo d'huile d'olive et le faire griller. Couper le pain en deux et faire griller légèrement sur les côtés coupés. Mélanger la crème fraîche avec le chimichurri et en tartiner les deux faces du pain. Disposer quelques feuilles de mini romaine sur le pain, puis le chorizo. Garnir de pico de gallo et de tomates.