La recette des rillettes au Chorizo

Par Fabienne SOIBINET

200 gr de chorizo (doux ou fort)
100 gr de fromage frais (type st moret ou chèvre frais)
60 gr de double concentré de tomates (je n'en ai pas mis)
4 cl d'eau
5 feuilles de basilic j'en ai mis bcp plus
Ciboulette

Enlever la peau du chorizo le découper. En rondelles les mettre dans un mixer avec l'eau + conc. de tomates,
La préparation ne doit pas être tout à fait lisse, il doit rester qqs morceaux
Ajoutez le fromage frais sel poivre attention au chorizo !!!!
Hacher les herbes mélanger tout
Mettre dans un pot possédant un couvercle
Mettre au frais !
On peut le conserver 3 jours !

VARIANTE

Je sers ces rillettes avec des tranches de chorizo (achetées en charcuterie à la découpe) que je fais griller au four bien croustillantes!!!
Au moment de l'apéro on étale la préparation au chorizo dessus sinon les croûtons feront l'affaire !!!!
Succès assuré !!! Régalez-vous !!!*