



Toasts garnis d'asperges vertes, de petits pois et de chorizo



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 tranches de pain
1 paquet d'asperges vertes (fines)
2 tasses de petits pois surgelés
50 grammes de chorizo (coupé en petits cubes)
4 tomates cerises
huile d'olive
1 cerfeuil (ou ciboulette)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez le pain d'huile d'olive et faites-le dorer au four ou à la poêle. Coupez chaque tranche en 2 triangles.
- 2.** Faites brièvement revenir les asperges dans de l'huile d'olive. Assaisonnez à votre guise de sel et de poivre et ajoutez les pois surgelés. Laissez-les chauffer. Faites brièvement rôtir le chorizo.
- 3.** Garnissez chaque triangle d'asperges, de petits pois et de chorizo. Ajoutez une touche de cerfeuil ou de ciboulette et terminez par les tomates cerises coupées finement.