 **Tartinade au chorizo**

 **Pour un gros bol de Tartinade**

**- 200 g de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo) **doux (1)**
**- 2 càc de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic) **haché (2)**
**- 100 g de** [**pulpe de tomate**](https://recettes.de/pulpe-de-tomate)
**- 150 g de fromage** [**St Morêt**](https://recettes.de/saint-moret)
**- 60 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**- un demi** [**citron**](https://recettes.de/citrons)

Retirer la peau du chorizo puis le couper en dés.
Le mettre dans le   du Thermomix  avec le basilic.
Programmer **5 secondes en vitesse 7**.
Ajouter la pulpe de tomate le St Morêt et le mascarpone.
Programmer **10 secondes en vitesse 5**.
Incorporer 2 ou 3 cuillerées à soupe de jus de citron.
Mélanger **10 secondes en vitesse 7**.
Verser la tartinade dans un bol, couvrir et garder au frais.