 **Tartinade au chorizo**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/02/tartinade-au-chorizo-p1150997-r.jpg) **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 [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/bol-du-thermomix-mixingbowl.png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/bol-du-thermomix-mixingbowl.png)  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.