

BISCUITS AU CHORIZO ET AUX OIGNONS VERTS

Ingrédients :

120 gr de farine

2 oeufs

5 cl d'huile d'olive

6 cl de lait

40 gr de parmesan

80 gr de chorizo

2 oignons frais

20 gr de cerneaux de noix

1 dose de safran

1/2 sachet de levure chimique

sel et poivre

Préchauffer votre four à 180 °

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. Ajoutez les oeufs puis l'huile, le lait, le safran, salez et poivrez, puis fouettez énergiquement pour obtenir une pâte bien lisse.

Détaillez le chorizo en petits dés, ciselez finement les oignons avec le vert. Ajoutez-les à la préparation précédente ainsi que les noix hachées grossièrement et le parmesan. Mélangez bien le tout.

Disposez cette préparation sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfouez pour 20 à 25 mn.

Coupez le biscuit en carrés et servez à température ambiante pour votre apéritif.