

# Roulé chorizo et tomates séchées

## Ingrédients :

- 30 g de beurre
- 1 rouleau de pâte brisée
- 100 g de tomates confites
- 200 g de chorizo
- 3 échalotes
- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 100 g d'emmental râpé
- 1 càs de chapelure

## Préparation :

- Préchauffer le four à 180° (therm 6).
- Émincez les échalotes, coupez les tomates confites en petits morceaux, coupez le chorizo en lanières ou hachez-le.
- Faites revenir les échalotes et les tomates confites dans le beurre pendant 3 mn. Ajoutez le chorizo et prolongez la cuisson 2 à 3 mn et laissez refroidir.
- Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez l'emmental râpé, la chapelure et le contenu de la poêle.
- Étalez la pâte sur une silpat puis étalez la préparation et roulez le tout.
- Badigeonnez de jaune d'œuf.
- Enfournez et cuisez 30 mn.
- Coupez le roulé et dégustez chaud ou froid.