

Tarte Poivrons Chorizo

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Pâte brisée
- 3 Poivrons
1 rouge, 1 vert et 1 jaune
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 100 grammes d'emmental
- 60 grammes de chorizo
- 2 cuillerées d'huile d'olive
- Sel - poivre



Préparation

Déroulez la pâte dans un plat à tarte

Préchauffez le four à 180° pendant 15 minutes

Après avoir épépiné les poivrons, les couper en cubes

Dans une casserole les faire cuire à couvert avec 20 cl d'eau pendant 10 minutes

Puis les égoutter

Faire revenir les poivrons dans l'huile d'olive pendant 5 minutes

Les assaisonner avec le sel et le poivre

Battre les œufs et la crème, puis ajoutez l'emmental râpé, le sel et le poivre

Coupez le chorizo en petits cubes

Puis disposez les sur le fond de la tarte avec les poivrons

Recouvrir du mélange œufs, crème et emmental

Enfournez et laissez cuire 40 minutes

