



Les Saveurs du Bois du Roc



## Tarte chorizo/poivrons

**Pour 6 personnes    Temps de préparation 30 min    Cuisson 30 min**

### Ingrédients :

- 1 fond de tarte
- ½ chorizo doux
- 1 poivron rouge
- 1 échalote
- 2 œufs
- 30 cl de crème liquide
- 50g de fromage râpé

1. Couper le chorizo en dés.
2. Ouvrir et épépiner le poivron rouge, le coupe en dés.
3. Peler et couper l'échalote.
4. Faire revenir l'échalote dans une poêle avec un peu de matière grasse.
5. Dès qu'elle a pris de la couleur, ajouter le poivron et le chorizo, laisser cuire sur feu doux.
6. Préchauffer le four à 210°C (th.7).
7. Pendant ce temps, tapisser un moule à tarte avec la pâte.
8. Dans un saladier, battre les 2 œufs, ajouter la crème, saler et poivrer modérément.
9. Disposer la préparation chorizo/poivrons sur le fond de la tarte, et recouvrir du mélange œufs/crème. Parsemer avec du fromage râpé.
10. Enfourner 30 minutes maximum.