

Quiche sans pâte aux poivrons et au chorizo



Pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre:

- 1 oignon
- 1 gros poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 2 cs d'huile d'olive
- 4-5 tomates séchées (mais pas à l'huile)
- épices élixir du potager [Epicez-moi ça!](#)
- 150 g de chorizo fort (ou doux, selon les goûts)
- 1 pointe de couteau de piment d'Espelette
- 4 oeufs
- 135 g de farine
- 680 g de lait
- 65 g d'emmental râpé
- 125 g de mozzarella
- sel, poivre

Dans une sauteuse faire revenir les légumes coupés en dés dans l'huile d'olive.

Pendant ce temps, passer les tomates séchées au mixeur pour les réduire en poudre. Ajouter cette poudre de tomates séchées aux légumes puis saupoudrer de piment d'Espelette, d'épices, saler et poivrer.

Ajouter le chorizo taillé en petits dés, laisser revenir quelques minutes encore puis laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Dans un robot (ou à la main), mélanger les oeufs, la farine, le lait et le fromage râpé. Saler et poivrer.

Dans un moule à manqué, répartir les légumes au chorizo puis la mozzarella taillée en lamelles. Verser la préparation précédente et enfourner. Laisser cuire 40 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>