

Tarte à la cancoillotte et au chorizo



Pour un moule de 26 cm de diamètre:

- 1 pâte feuilletée
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 50 g de chorizo en fines tranches
- 125 g de cancoillotte au vin blanc (ou à l'ail ou encore nature, mais mieux vaut qu'elle ait du goût)
- 120 g de crème liquide
- 2 oeufs
- 50 g de comté râpé (ou d'emmental)
- piment d'Espelette
- sel, poivre

Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé et le poivron en dés dans l'huile d'olive. Ajouter le chorizo en lanières et laisser cuire quelques instants. Saler et poivrer légèrement. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 210°.

Garnir le moule avec la pâte (en conservant la feuille de cuisson) et répartir la garniture au chorizo.

Mélanger ensemble les oeufs, la crème et la cancoillotte légèrement tiédie au micro-ondes (pour la rendre plus liquide). Ajouter une pincée de piment d'Espelette, sel et poivre. Verser sur le fond de tarte et répartir le comté râpé.

Cuire environ 20-25 min (à surveiller). Servir chaude avec une salade ou pourquoi pas froide à l'apéro.



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