

# Tarte au chorizo, carottes et courgettes

## Ingrédients :

- \* une pâte feuilletée
- \* 3 carottes
- \* 2 courgettes
- \* 1 échalote
- \* 1 cas de parmesan
- \* 1 cas de crème fraîche
- \* 60 g de chorizo (doux ou fort)
- \* du sel et du poivre

- 
- \*\*\* dans une poêle faire chauffer les tranches de chorizo pour le dégraisser !
  - \*\*\* Déposer le ensuite sur une assiette avec une tranche de sopalin, il absorbera l'excédent de graisse.
  - \*\*\* Eplucher les carottes et les découper en gros bâtonnets.
  - \*\*\* Faire revenir l'échalote émincer et y faire cuire les bâtonnets de carottes jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.
  - \*\*\* Pendant ce temps détailler les courgettes en tranches et les faire revenir avec de l'huile d'olive, couvrir et laisser cuire. En faire de cuisson ajouter une cuillère de crème, une cuillère à soupe de parmesan et mélanger.
  - \*\*\* Abaisser la pâte feuilletée dans un moule.
  - \*\*\* Déposer sur le fond les tranches de chorizo.
  - \*\*\* Ajouter ensuite les courgettes puis les carottes.
  - \*\*\* Faire cuire dans un four chaud pendant 20 minutes.

