

Tarte salée à la cancoillotte et chorizo

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 pâte feuilletée
- ✓ 100 g de cancoillotte
- ✓ 1 chorizo
- ✓ 50 g d'emmental râpé
- ✓ 2 oeufs
- ✓ 20 cl de crème liquide
- ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Etalez la pâte dans un moule à tarte puis piquez-la.

Coupez le chorizo en rondelle et répartir sur la pâte.

Dans un récipient mélangez les oeufs, la crème, les fromages, salez, poivrez et versez la préparation sur le fond de tarte.

Mettre à cuire pour 20 à 25 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!