

🔪 Difficulté : facile ⏱ Temps de préparation : 15min 🍳 Temps de cuisson : 35min



QUICHE CHORIZO ET POIVRON

Gourmande et légèrement relevée, cette quiche au chorizo et aux poivrons mêle des saveurs ensoleillées pour un repas convivial, à déguster chaude ou froide.

- **Le Chorizo** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Le Fond de tarte** confectionnée par la **Maison Du Mieux Manger**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Chorizo
200grs



crème fraîche
25cl



fromage râpé
100g



pâte à tarte
1



Poivron rouge
1



Herbes de Provence

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



oeufs
3



sel, poivre
à votre convenance

L'ÉQUIPEMENT

1 four,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 200°C.

ÉTAPE 2

Retirez la peau du chorizo et coupez le en fines rondelles.

ÉTAPE 3

Lavez le poivron, coupez le en deux, épépinez et coupez le en petits dés.

ÉTAPE 4

Dans un saladier mélangez les oeufs, la crème fraîche, le fromage râpé, sel, poivre et herbes de provence. Mélangez

ÉTAPE 5

Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette. Répartissez les dés de poivron et les morceaux de chorizo. Recouvrez avec la préparation aux oeufs.

ÉTAPE 6

Enfournez pour 30 mn environ. Dégustez chaud ou froid