Quiche tomate chorizo

6 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 180 g chorizo en lamelles
- 20 g de Beurre de Condé-sur-Vire doux
- 1 pâte feuilletée
- 4 œufs
- 20 cl de Crème entière fluide
- 15 cl coulis de tomates
- 4 g paprika
- 4 g noix de muscade

La **recette**

Etape 1

Beurrer un moule à tarte. Déposer la pâte feuilletée sur le moule et veiller à faire bien adhérer la pâte feuilletée. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.

Etape 2

Faire chauffer le chorizo dans une poêle jusqu'à ce que les lamelles soient bien dorées. Déposer les lamelles de chorizo sur le fond de tarte.

Etape 3

Battre les œufs avec le sel, le poivre, le paprika, la muscade, la crème entière de Normandie et le coulis de tomates.

Etape 4

Verser ce mélange sur le chorizo. Enfourner la quiche pendant 30 minutes