



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Quiche chorizo, emmental

 Pour 6 personnes Très facile 48 min**1.32€ La portion** (prix indicatif)

Voilà une quiche qui met à l'honneur le chorizo. Dans cette recette, nous avons opté pour un chorizo doux.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte brisée
- **200 g** de Chorizo (entier, à trancher) doux
- **4 pièce** de Oeuf
- **200 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **125 g** de Emmental rapé

Étapes de préparation

**Préparation : 8 min****Cuisson : 40 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante (ou 220°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Déroulez la pâte dans le moule en tapissant bien le bord. Piquez-la avec une fourchette. Enfournez 10 minutes pour précuire la pâte.
- 3 Pendant ce temps, préparez l'appareil à quiche : mélangez 4 oeufs et 200 ml de crème dans un saladier. Salez, poivrez et ajoutez ½ càc de noix de muscade moulue si vous en avez. Mettez-le de côté en attendant.
- 4 Coupez 200 g de chorizo en cubes.
- 5 Sortez la pâte du four lorsqu'elle est précuite, et baissez la température à 190°C. Répartissez les cubes de chorizo dessus et versez l'appareil à quiche.

Saupoudrez de 125 g d'emmental râpé.

Enfournez entre 25 et 30 minutes jusqu'à ce que la pâte et l'appareil soient cuits.

6 Laissez refroidir la quiche 5 à 10 minutes.

Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.