

Tarte aux Épinards, Chorizo Grillé et Oeufs sur le Plat

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- EPINARDS SURGELÉS	350g
- FROMAGE "RICOTTA"	3-4 c à soupe
- CHORIZO	50-60g
- OEUFS	4
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites dégeler les épinards puis incorporez la Ricotta. Salez et poivrez.
- Coupez le chorizo en fines tranches et faites-les griller dans une poêle chaude. Réservez.
- Étalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette. Répartissez le mélange aux épinards puis disposez les rondelles de chorizo grillé sur toute la surface. Placez au micro-onde sur position CRISP pour 12 minutes.
- Pendant ce temps, faites préchauffer le four classique à 200°C.
- Lorsque la pâte est cuite au micro-onde, sortez-la et cassez les œufs sur celle-ci. Salez et poivrez légèrement. Enfournez au four classique pour 7-9 minutes afin de cuire les œufs.
- Servez sans attendre.