

Tartelettes aux Chicons et Chorizo

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- CHICON(S)	1 kg
- CHORIZO	50g
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	50g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Découpez la pâte pour former les tartelettes. Déposez du papier sulfurisé pour le fond de chaque moule et recouvrez avec la pâte. Appuyez sur les bords et piques-la avec une fourchette.
- Nettoyez et coupez les chicons en julienne.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez un peu de sucre semoule pour caraméliser en fin de cuisson.
- Coupez le chorizo en petits dés et intégrez-les aux chicons. Laissez étuver doucement pendant 5 minutes.
- Répartissez ce mélange sur chaque fond de tartelette.
- Préchauffez le four à 180°C
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème. Salez et poivrez.
- Versez 2 c à soupe de mélange aux œufs sur chaque tartelette.
- Enfournez pour 17-20 minutes.
- Démoulez et servez sans attendre.

