

## Tartelettes aux Oeufs, Chorizo et Légumes

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x (230g)
- CHORIZO	20 rondelles
- COURGETTE(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- PESTO VERT	4 c à café
- OEUFS	4
- PARMESAN RAPE	
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte et coupez-la en cercle à l'aide d'un emporte-pièce. Placez dans des moules à tartelette sur du papier sulfurisé, piquez avec une fourchette et saupoudrez d'un peu de parmesan.
- Enfournes pour 12 minutes afin que la pâte feuilletée gonfle.
- Pendant ce temps, coupez les courgettes et les carottes en petits dés (au coupe-légumes). Faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Faites rissoler ces légumes dans de l'huile chaude. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Sortez du four et laissez un peu refroidir puis tranchez les coques obtenues pour avoir un chapeau en croûte de parmesan.
- Nappez les fonds de pâtes avec le pesto, puis ajoutez 4-5 rondelles de chorizo. Répartissez les légumes cuits puis surmontez avec un œuf.
- Enfournes de nouveau (200°C) pour 12 à 15 minutes.
- Servez la coupelle de légumes avec l'œuf surmonté du chapeau en croûte de parmesan.