

Tartelettes d'Endives au Chorizo et Champignons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- CHICON(S)	3 gros
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- CHORIZO	60g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	6
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	30g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en 2, ôtez le cœur amer et ensuite émincez-les finement.
- Coupez le chorizo en petits dés.
- Emincez les champignons en lamelles.
- Faites revenir les chicons dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez avec le sucre semoule pour mes caraméliser et incorporez le chorizo. Réservez.
- Rissoler les lamelles de champignons dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Fouettez les œufs avec la crème, sel, poivre et muscade.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Détaillez la pâte feuilletée en 6 cercles et déposez-les dans des moules à tartelette sur du papier sulfurisé. Piquez-les avec une fourchette.
- Répartissez ensuite les chicons au chorizo et surmontez avec les lamelles de champignons.
- Garnissez chaque tartelette de gruyère râpé.
- Versez enfin le mélange aux œufs sur le tout.
- Enfournez pour 16-18 minutes.

Remarque:

Pour 6 tartelettes.