

Quiche Feuilletée aux Chicons, Chorizo et Rochebaron

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1
- CHICON(S)	800g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CHORIZO	60-70g
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- LAIT	150 ml
- OEUF(S)	4
- ROCHEBARON (FROMAGE)	140g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur, ôtez-en le cœur puis taillez en tronçons.
- Coupez le rochebaron en dés.
- Etalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Faites sauter les chicons dans une poêle beurrée. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau puis couvrez en remuant de temps en temps.
- Retirez le couvercle, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser doucement.
- Entre temps, coupez le chorizo en dés et faites-les griller à sec dans une poêle chaude.
- Intégrez-les aux chicons caramélisés.
- Répartissez les chicons au chorizo tout sur la pâte. Déposez ensuite les dés de rochebaron sur toute la surface.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Assaisonnez de sel et poivre.
- Versez le mélange aux œufs sur la quiche.
- Enfournes au four à micro-onde sur position CRISP pour 18-19 minutes.