

La tarte chorizo-courgette



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
277318	Tartare de courgettes Bon&Engagé	180 Gramme
277931	Fond de tarte brisé à la margarine 320 g	320 Gramme
42736	Dés d'emmental 28,5% MG 500 g Vergeer Holland	100 Gramme
201958	Chorizo cular tranché 76 x 6,5 g env.	100 Gramme
202007	Pavé au poivre tranché 25 x 20 g	100 Gramme
7419	Crème légère liquide 18% MG UHT 1 L PassionFroid	140 Gramme
207653	Oeuf entier liquide ODF 2 kg Cocotine	130 Gramme
2481	Lait entier UHT 1 L	130 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	100 Gramme
	Sel	PM
	Poivre	PM
	Muscade	PM

Etapas de préparation

- 1 Montage de la tarte : prendre le fond de tarte encore à l'état surgelé
- 2 Déposer successivement le tartare de courgettes, l'emmental et le chorizo
- 3 Couler l'appareil à quiche (lait, crème, oeuf, sel, poivre et muscade)
- 4 Passer l'ensemble au four à 175°C pendant 25 minutes
- 5 A la sortie, finir avec la ciboulette ciselée

La tarte chorizo-courgette