

# Quiche chorizo mozzarella

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 20 à 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

1 pâte feuilletée

2 oeufs entiers

20 cl de crème fraîche liquide

100 g de chorizo

Fromage râpé

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Étalez la pâte feuilletée dans un moule beurrée,  
et piquez la. Réservez.

Préparez l'appareil :

Mélangez la crème liquide et les oeufs.  
Salez, poivrez.

Enlevez la peau du chorizo et coupez le en rondelles.  
Placez les sur la pâte.

Parsemez le fromage râpé.

Versez le mélange crème/oeufs, et parsemez de fromage râpé.

Enfournez pour 22 à 25 min environ.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!