

Tarte fine aux pommes de terre et chorizo

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients pour 2 personnes

1 pâte feuilletée

1 chorizo

1 à 2 pommes de terre

1 tomate

Sel & poivre

Emmental râpé

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °C (Th.6)

Faites cuire les pommes de terre dans une eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites
Une fois les pommes de terre cuites, laissez les refroidir.

Hachez finement le chorizo.

Coupez la tomate en petits dés.

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites y revenir le chorizo et les dés de tomates.
Egouttez le tout sur du papier absorbant

Epluchez et coupez les pommes de terre en petits dés.

Étalez la pâte feuilletée.

Étalez sur la pâte la préparation chorizo tomate en laissant un bord tout autour de la pâte.

Roulez les bords restant vers la préparation

Déposez les dés de pommes de terre sur le chorizo

Parsemez d'emmental râpé

Enfournez pour 25 à 30 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!