

Tarte aux choux de bruxelles et chorizo

Bonjour à toutes et tous

Ceux qui suivent le blog depuis quelques années doivent sourire en lisant -encore- que mes gourmands sont plutôt des *afficionados* des [choux de Bruxelles](#) en hiver. J'adore cuisiner les légumes, mais faire toujours les mêmes recettes devient lassant. Alors, tout récemment, lorsqu'il y a encore eu des choux dans le panier, je me suis mis en quête d'une recette plus amusante.

Ces derniers temps, je prépare souvent une tarte salée le dimanche matin pour que mon mari l'ai au déjeuner du lundi. Dans ce cadre, pourquoi ne pas tenter une tarte aux choux de Bruxelles ? Pour relever, je m'orientais sur le [chorizo](#), le « classique » ail qui fonctionne si bien avec ce chou, et « *zyyyva* ». Le résultat à la sortie du four était visuellement appétissant et à la dégustation ils se sont régalez.

Je voulais partager l'idée avec vous au cas où vous souhaiteriez cuisiner ces choux ou chercheriez une idée de tarte salée hivernale. Bien entendu, vous pouvez ajouter du fromage râpé, du fromage de chèvre ou tout autre ingrédient de votre choix dans cette tarte, l'important c'est de cuisiner de saison ;) Bonne journée

- TARTE AUX CHOUX DE BRUXELLES -
& CHORIZO



Tarte chou de Bruxelles et chorizo

Recette : Tarte chou de Bruxelles et chorizo

Saison de la recette : Novembre à début Mars

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes (+10 min précuisson des choux)

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 pâte brisée maison (ou non)
- 500g de chou de Bruxelles
- 150 g de chorizo
- 2 gros œufs
- 100ml de crème légère
- 100 ml de lait
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre

Réalisation

- Lavez les choux de Bruxelles. Blanchissez les 1 minute dans de l'eau bouillante puis faites les cuire soit à la vapeur soit dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils

soient tendres.

- Égouttez bien les choux, retirez un morceau du pied s'il est dur et coupez les gros choux en deux. Salez-les et poivrez-les légèrement.
- Retirez la peau du chorizo puis coupez-le en dés. Éplucher et hachez l'ail. Faites revenir les dés de chorizo à la poêle pour les dégraisser. Ajoutez l'ail et faites revenir 1 minute. Réservez
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez à convenance.
- Foncez votre moule à tarte avec la pâte. Répartissez les choux de Bruxelles et le mélange chorizo/ail. Versez la préparation lait/œufs dans la tarte.
- Enfournez pour 40 à 45 minutes à 180°C. La tarte doit être bien dorée.

Servez cette tarte choux de Bruxelles à température ambiante ou tiède.

Astuces :

- *Variante* : Ajoutez du fromage râpé, du fromage de chèvre si vous souhaitez compléter les saveurs. Vous pouvez aussi remplacer le chorizo par des dés de fromage de chèvre ferme pour une version veggie.
- *A l'avance* : préparez la tarte jusqu'à 48 h à l'avance
- *Remarque* : Mélanger crème et lait entier plutôt que du 100% crème permet d'alléger la tarte, alors que le chorizo ramène du gras.

