

Tarte aux poivrons grillés et chorizo

Bonjour à toutes et tous

Les tartes salées aux légumes sont toujours un bon plan lorsque l'on souhaite préparer quelque chose de goûteux sans passer trop de temps en cuisine. En été, ce sont des plats particulièrement appréciés pour leur simplicité et la variété de leur goûts. En cette période.. en fait.. il y a une recette incontournable (et adorée de mes gourmands): une **tarte poivrons grillés et chorizo**. Entre les épices du chorizo (essentiellement du paprika) et le goût légèrement sucré des [poivrons grillés](#), elle fait l'unanimité.

Les bons plans étant faits pour être partagés, je voulais partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée



- TARTE AUX POIVRONS GRILLÉS
ET CHORIZO -

Tarte poivron chorizo

Recette : Tarte aux poivrons grillés et chorizo

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 1 tarte familiale :

- 1 pâte brisée
- 3 poivrons (idéalement un rouge, un jaune et un vert)
- 100 g de chorizo
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon rouge
- 1 œuf
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Réalisation

- Lavez vos poivrons, coupez les en deux, puis mettez les à griller au four (environ 10 min sous la grille ou

20-25 min à 200°C)

- Épluchez puis émincez l'oignon. Hachez votre gousse d'ail. Coupez votre chorizo en petits dés puis réservez le à part.
- Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle puis faites y revenir les oignons et ail jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
- Ajoutez le chorizo et laissez mijoter à feu doux 4-5 minutes (que le chorizo commence à rendre un peu de graisse)
- Entre temps, vos poivrons devraient être grillés. Retirez les du four, retirez la peau, et découpez les en petits dés. (en faisant attention de ne pas vous brûler)
- Dans un saladier, mélangez œufs, lait, puis ajoutez vos poivrons et le mélange oignon/chorizo. Salez et poivrons à convenance.
- Mettre l'ensemble dans le fond de tarte
- Rates cuire au four à 180°C pendant 25-30 minutes.

Cette tarte poivron chorizo se déguste tiède ou froide, selon vos préférences.

Astuces :

- N'hésitez pas à griller un peu plus de poivrons lors de la réalisation de cette tarte pour préparer cette recette de salade de poivrons grillés.
- *A l'avance* : Cette tarte peut aisément être réalisée 24H à l'avance. Elle se conserve au réfrigérateur.

