

Quiche Sans Pâte aux Endives et Chorizo

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHICON(S)	750g
- CHORIZO	12-14 rondelles
- OEUF(S)	4
- FARINE	1 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	40g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez et laissez étuver à couvert éventuellement avec un peu d'eau.
- Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Coupez des rondelles de chorizo de 3-4 mm d'épaisseur.
- Faites-les griller à sec dans une poêle chaude 20 secondes de chaque côté. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la farine et la crème fraîche puis intégrez le gruyère râpé. Salez, poivrez et muscadez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Chemisez un moule à tarte de papier sulfurisé.
- Répartissez les chicons précuits sur le papier sulfurisé puis recouvrez avec le mélange aux œufs.
- Déposez enfin les rondelles de chorizo sur le tout.
- Enfournez pour 35-40 minutes.
- A la sortie du four, démoulez délicatement et coupez en portions avant de servir.

