

# QUICHE AUX CHORIZO ET OIGNONS

**Préparation: 15 minutes**

**Cuisson: 30 minutes**

**Personnes : 4**

## Ingrédients :

½ chorizo fort

4 œufs

4 oignons

1 rouleau de pâte brisée

q.s de gruyère râpé

250 ml de crème épaisse à 15 % de MG

Sel, ou un cube bouillon pour plus de goût.

Poivre, un peu d'herbes de Provence

## Préparation :

1. Allumer le four à 200 degrés.
2. Disposer la pâte dans un moule à tarte
3. Couvrir de papier cuisson et de riz ou lentilles sec.
4. Faire cuire une dizaine de minutes au four chaud.
5. Peler et émincer les oignons.
6. Détailler le chorizo en rondelles.
7. Fouetter les œufs avec du sel où le cube bouillon bien émietté et du poivre et les herbes de Provence.
8. Ajouter la crème et fouetter à nouveau.
9. Garnir la pâte brisée du chorizo et des oignons.
10. Arroser du mélange crémeux et saupoudrer de gruyère râpé.
11. Remettre au four pour une vingtaine de minutes, à la même température.
12. Servir la quiche au chorizo et aux oignons.