

Quiche champignons-chorizo

Pour 1 quiche

3-4 feuilles de brick

5 tranches fines de chorizo

2 oignons

120g de champignons de paris en conserve

250ml de crème liquide légère

3 œufs

Préchauffez le four à 200°C.

Déposez les feuilles de bricks dans un grand moule à tarte en les décalant les unes par rapport aux autres afin de bien tapisser tout le moule.

Epluchez et émincez les oignons puis faites-les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Coupez les champignons en deux et coupez les tranches de chorizo en petits morceaux.

Répartissez les oignons les champignons et les morceaux de chorizo sur le fond de tarte.

Mélangez la crème et les œufs, salez à votre goût et versez dans le moule, enfournez à 200°C pendant 30 minutes.