

Gratin de carotte au chorizo

CUISIMAGES

Réf :
1209

Type :
Entrée
chaude

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
25 min
A 200 °C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 8 tartelettes

- 4 carottes
- ½ chorizo
- 3 pommes de terre
- ½ oignon
- 1 gousse d'ail
- 50 g d'emmental râpé
- 2 oeufs
- ¼ de litre de lait
- Poivre et sel



Préchauffez le four à 200 °C pendant 15 min.

Epluchez les carottes, lavez les puis râpez les.
Faites de même pour les pommes de terre.

Mélangez le tout dans un saladier.



Pelez l'ail et l'oignon, coupez les finement. et ajoutez les aux carottes.

Enlevez la peau du chorizo, coupez le en fines rondelles et ajoutez le dans le saladier.

Disposez ce mélange de légumes et chorizo dans des moules à tartelette.



Battez les œufs en omelette. Ajoutez le lait.
Versez la préparation sur les légumes.
Répartissez le fromage râpé.

Enfournez à mi hauteur à 200 °C pendant 25 min.



Conseils
Variante
Vin

Servez chaud avec une salade verte.

Cahors