

Quiche à la saucisse rouge et au chorizo



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Grand classique de la cuisine française, la quiche peut aussi se décliner en différentes versions ! Il suffit juste de goûter la quiche à la saucisse rouge et au chorizo pour être conquis !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 200 g de saucisse rouge
- 100 g de chorizo
- 100 g de fromage râpé
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- sel
- poivre
- muscade

Préparation

- 1 Foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Piquez-en le fond avec une fourchette. Enlevez la peau de la saucisse rouge ainsi que du chorizo et coupez-les en rondelles. Disposez les rondelles bien harmonieusement sur le fond de tarte.
- 2 Saupoudrez de fromage râpé.
- 3 Dans un saladier, battez les oeufs, le lait et la crème au fouet. Salez, poivrez et ajoutez une pointe de muscade.
- 4 Versez ce flan sur le fromage râpé. Mettez votre quiche dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 40 minutes.
- 5 Servez aussitôt votre quiche accompagnée d'une salade verte. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

