

Tarte basquaise



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Voici une tarte salée, parfaite pour un petit diner avec une salade verte.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 tomates
- 1 oignon
- 1 un demi chorizo - fort de préférence
- 2 tranches de jambon de bayonne
- 3 œufs
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 1 piment - selon votre goût
- huile d'olive
- sel

Préparation

- 1 Préchauffer votre four à 180°C (th.6).
- 2 Mettre la pâte dans une tourtière et la faire précuire 10 minutes dans le four préchauffé.
- 3 Peler et émincer l'oignon.
- 4 Peler les tomates; épépiner et couper en minis-dés.
- 5 Faire revenir l'oignon et les tomates dans l'huile d'olive pendant 5 à 6 minutes, saler.
- 6 Couper le chorizo en fines rondelles et le faire croustiller dans une poêle.
- 7 Couper le jambon de Bayonne en petites lanières.
- 8 Battre les œufs avec le lait et la crème, saler et pimenter à votre convenance.
- 9 Répartir les tomates, oignon, chorizo et jambon de Bayonne sur le fond de tarte.
- 10 Verser la préparation à base de crème et œufs par-dessus.
- 11 Enfourner pour 35 minutes.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon **blog**,je vous y accueillerai avec plaisir!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)