

## **Tarte salée aux saveurs ensoleillées ( chorizo roquette feta et tomates cerises)**

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée  
3 oeufs  
25 cl de crème liquide  
15 cl de lait  
De la feta  
Du chorizo fort  
1 grosse poignée de roquette  
8-10 tomates cerises  
Sel et poivre

Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée et mettre au frais pendant la préparation des ingrédients.  
Couper du chorizo en dés et les tomates cerises en 2.  
Dans un saladier battre les oeufs avec la crème, le lait sel et poivre.  
Sortir le moule du frigo et répartir sur le fond de la tarte de la feta émiettée, les dés de chorizo et la roquette. Verser l'appareil du saladier sur l'ensemble avec précaution pour que la garniture reste bien répartie et terminer en mettant sur le dessus les tomates cerises coupées en 2.  
Mettre cuire à four préchauffé à 200° 40 mn (à adapter en fonction du four).

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>