

TRES FACILE- 1 TARTE



TARTE FINE AUX POMMES DE TERRE, CHORIZO & CHÈVRE

PREP : 10 min- Cuisson : 20 min



1 pâte Brisée ou feuilletée
30 g de parmesan rapé
2 pommes de terre
Chorizo
Bûche de chèvre

Déroulez votre pâte et déposez-la sur votre plaque.

Étalez le parmesan sur toute sa surface.

Puis les pommes de terre que vous aurez coupé très finement à la mandoline (attention, y en a plus d'un qui y ont laissé un bout de doigt !) en rosace.

Perso, pour qu'elles soient bien bonnes, je les ai badigeonnées de graisse de canard fondu...

Déposez vos bouts de chorizo, vos tranches de chèvre.

Quelques herbes de provence et on fait cuire tout ça 20 min dans un four préchauffé à 200 °C.

À accompagner d'une bonne salade ou d'endives.