

Tian de légumes au chorizo

CUISIMAGES

Réf :
4018

Type :
Légumes

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
35 min
A 180°C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 1 poivron jaune
- 1 courgette
- 4 tomates
- 1 chorizo
- huile d'olive



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Lavez les légumes.

Coupez la courgette et les tomates en rondelles et le poivron de dés.

Enlevez la peau du chorizo et coupez en rondelles.

Répartissez les ingrédients de façon harmonieuse dans des petits plats en terre et arrosez d'huile d'olive.

Enfournez pendant 35 à 40 min.

Servez chaud.



Conseils
Variante
Vin