

# Tian d'hiver au chorizo

## **Ingrédients: 1 recette par personne**

800 g de pommes de terre à chair ferme

1 chorizo (doux ou fort selon le goût) pour nous ce sera doux

4 carottes

1 bouquet de thym (merci d'en amener si vous en avez du frais)

15 cl de lait

10 cl de crème liquide

80g de gruyère râpé

Sel, poivre

## **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les pommes de terre et les carottes.

Cuisez le tout 15mn à la vapeur. Égouttez-les et coupez en rondelles.

Pelez le chorizo puis émincez-le. Mélangez le lait, la crème, le thym effeuillé et du poivre. Huilez généreusement un plat à tarte.

Disposez dedans alternativement les rondelles de pommes de terre et de carottes tout en intercalant les tranches de chorizo entre les couches.

Parsemez de gruyère, puis versez le mélange à base de lait.

Enfournez pour 25mn

**Pensez à prendre un cuit vapeur et un moule à tarte**