Frittata au chorizo

5 œufs, 25 ml de lait, 60 g de tomates séchées, 1 oignon ciselé.
Une noix de beurre, quelques brins de ciboulette
25 g de fromage râpé, 100 g de chorizo coupé en rondelles, sel, poivre

Faire revenir dans le beurre l'oignon ciselé cinq minutes à feu moyen.
Couper en petits morceaux les tomates séchées et ciseler la ciboulette.
Battre les œufs avec le lait avant d'y ajouter les tomates séchées, l'oignon, la ciboulette et le fromage râpé.
Saler, poivrer et bien mélanger.
Verser dans un plat rectangulaire allant au four, bien beurré, en veillant à avoir 2 à 3 cm de hauteur du liquide.
Enfourner 30 min à 180°C.
Oter la peau des rondelles de chorizo et, lorsque le flan a commencé à prendre (au bout de 20 min environ), déposer les rondelles de façon régulière en en mettant autant que possible.
Remettre au four le temps restant.
Laisser refroidir pour que tout soit bien pris.
Découper la frittata en dés au-dessous de chaque rondelle de chorizo .Servir froid avec des piques de bois.

P.S. La frittata d'origine italienne est une omelette où l'on met ce que l'on veut ou qui traîne dans le frigo : à manger chaude ou froide (ici en apéritif).