

## Quiche chorizo, mortadelles, tomates et olives



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 6 rondelles de chorizo
- 2 tranches de mortadelles
- 2 tomates
- 1 sachet d'emmental râpé
- 1 morceau de fromage de chèvre
- 1 oignon
- olives
- sel
- poivre
- huile d'olive
- basilic

### Préparation

- 1 Faire suer les oignons avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Ajouter les tomates concassées. Saler et poivrer. Laisser cuire quelques minutes.
- 3 Etaler la pâte dans un moule.
- 4 Déposer la sauce tomate, puis la mortadelles et le chorizo.
- 5 Parsemer de gruyère, ajouter les olives, le chèvre et le basilic.
- 6 Enfourner 40 à 45 minutes selon le four, à 180°C (th.6).
- 7 A servir chaud avec une salade.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

