

Quiche pissaladière à ma façon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

A déguster accompagnée d'une salade verte.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- quelques filets d'anchois
- 4 belles tomates
- olives noires
- 1 boule de mozzarella
- gruyère râpé
- huile d'olive
- 2 oignons
- sel et poivre du moulin

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 2 Pelez et émincez les oignons et faites-les fondre dans de l'huile d'olive à feu doux et sans coloration. Remuez régulièrement.
- 3 Coupez les tomates en rondelles. Etalez la pâte à tarte dans un moule et piquez le fond avec une fourchette.
- 4 Etalez les oignons et les tomates. Salez et donner un coup de moulin à poivre. Puis décorez d'anchois et d'olives noires. Parsemez de petits morceaux de mozzarella et d'un peu de gruyère râpé.
- 5 Enfournez et faites cuire environ 30 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

