

QUICHE CONFIT D'OIGNON - TOMATE - MOZZARELLA



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 1 c à soupe de moutarde
- 3 c à s de confit d'oignon
- 3 tomates
- 3 boules de mozzarella
- poivre, sel
- secret d'arômes

Préparation :

- préchauffer le four à 200°
- foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- puis étaler la moutarde sur le fond de tarte et ensuite le confit d'oignon
- couper les tomates et la mozzarella en tranches et les alterner en rosace sur le confit d'oignon
- poivrer, saler et saupoudrer de secret d'arômes
- cuire au four pendant 40 minutes environ

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>