



Tarte aux poivrons

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes à 6 personnes

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 480 g de poivrons pelés grillés
- 100 g de pesto noir
- 2 oignons
- 30 g de sucre
- 30 ml d'huile d'olive
- 15 ml de vinaigre balsamique
- 4 œufs
- 60 g de crème fraîche

1. Émincer les oignons puis les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Lorsqu'ils sont tendres, ajouter les poivrons, le sucre et le vinaigre balsamique, assaisonner puis prolonger la cuisson de quelques minutes. Réserver.

2. Étaler la pâte dans un moule, tartiner le fond de tarte de pesto noir puis ajouter le mélange aux poivrons avant de recouvrir la tarte des œufs préalablement battus avec la crème fraîche.
3. Enfourner pour 25 minutes à 210°C.
4. Parsemer de quelques feuilles de roquettes et assaisonner d'un filet d'huile d'olive