

Tarte aux Poivrons

Préparation : 30 min – Cuisson de la tarte : 35 min

Pour un moule à tarte de 28 cm de diamètre (8 personnes), il vous faudra :

Pâte :

- 200 g de farine
- 75 g de beurre
- 100 g de fromage blanc
- une pincée de sel

Garniture :

- 2 gros poivrons rouges
- 1 poivron jaune
- 1 oignon
- 150 g de fromage frais
- 1 bonne càs de moutarde
- 30 g de concentré de tomate
- origan
- sel, poivre, huile d'olive



Faire la pâte : A la main, ou au robot, mélanger farine, beurre et sel, jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter le fromage blanc, et malaxer pour obtenir une pâte.

Fariner le plan de travail et étaler la pâte en cercle. En garnir un moule légèrement fariné. Laisser déborder la pâte à l'extérieur du moule. Réserver au frais.

Préparer la garniture : Laver les poivrons. Les découper en fines lamelles après avoir ôté les membranes blanches et les pépins. Peler l'oignon, le détailler en fines lamelles également.

Dans une sauteuse, verser un peu d'huile d'olive et faire revenir oignon et poivrons, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien tendre. Saler, poivrer. Réserver.

Préchauffer le four sur 180°C.

Dans un grand bol, mélanger fromage frais, moutarde et concentré de tomate. Étaler sur le fond de tarte.

Répartir la garniture de poivrons et oignon dessus. Saupoudrer d'origan. Retourner la pâte en surplus, sur les légumes.

Enfourner pour 35 à 40 min. La pâte doit être légèrement dorée.