

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

UNE TARTE PRESQUE PROVENCALE



Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 à 40 min

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 filets de poulet coupés en dés
- 2 courgettes coupé en lamelles
- 1 poivron rouge grillé et vidé
- 1 oignon haché
- 10 cl de crème liquide
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 3 pincées de muscade
- Quelques pincées de thym
- 1 cuillère à soupe d'emmental râpé
- Sel et poivre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°.

Étalez votre pâte dans le moule en conservant le papier sulfurisé. Découpez le surplus de papier et piquez le fond de pâte à la fourchette.

Faits revenir les lamelles de courgettes dans l'huile d'olive, les retirer dès qu'elles commencent à prendre couleur. Dans la même huile d'olive, faites revenir l'oignon haché et les dés de poulet, remuez, salez et poivrez puis laissez dorer pendant 5 à 10 min.

Dans un saladier Mélangez les oeufs, la crème, le lait, sel, poivre, muscade, l'emmental et le thym. Disposez les dés de poulet et l'oignon sur toute la pâte feuilletée, couvrir de lamelles de courgettes puis décorez le tout avec le poivron rouge grillé, vidé et coupé en lamelles. Versez la crème sur l'ensemble puis mettez au four pendant 30 à 40 min selon votre four.

Accompagnez cette tarte avec une salade verte ou de la mâche, c'est un pur régal.