

Tarte façon Piperade



Pour 6 personnes

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de margarine
- 1 courgette
- 2 tomates
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème liquide
- 3 œufs
- Sel et poivre

Coupez les poivrons en deux, retirez le pédoncule et les graines. Coupez-les en lanières. Emincez l'oignon. Faites chauffer la margarine dans une sauteuse. Versez l'oignon et laissez blondir 5 minutes. Ajoutez la courgette en dés, l'ail haché puis les poivrons et les tomates coupés en quartier avec $\frac{1}{2}$ verre d'eau et laissez cuire 15 minutes.

Etalez la pâte dans un moule et piquez le fond avec une fourchette.

Répartissez sur le fond de la tarte le mélange oignon poivron courgette tomate.

Mélangez la crème et les œufs poivre et versez tout sur les légumes qui doivent être totalement recouverts. Mettez au four 20 minutes à 180 °C