



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## TATIN MULTICOLORE AUX POIVRONS



### Ingrédients pour un moule d'environ 26 cm:

- 8 poivrons panaché aux 3 couleurs : rouge, vert et jaune
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de mélange d'épices pour Kebab\*
- sel et poivre
- 3 cuillère à soupe de vinaigre Balsamique
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- 540 g de boeuf haché "tout prêt"
- 1 pâte Brisée (si possible maison)

\*(cumin, fenouil, poivre, curry, piment de Cayenne, ail, laurier, curcuma, coriandre)

Tout d'abord, réaliser une pâte Brisée (je l'ai réalisée au TM31). La mettre au réfrigérateur en attendant de l'étaler.

Dans une poêle anti-adhérente, mettre l'huile d'olive et jeter les poivrons épépinés et coupés en lanières. Faire revenir doucement. Ajouter les épices Kebab et l'assaisonnement. Mélanger pour répartir les épices sur toutes les lanières de poivrons. Laisser suer, ajouter le vinaigre balsamique et le piment d'Espelette.

Laisser le vinaigre caraméliser et verser les poivrons dans le moule et appuyer pour les tasser. Répartir le boeuf haché par dessus. Sortir et étaler la pâte Brisée en rond 2cm plus grand que le diamètre de votre moule.

Couvrir la viande et rentrer les bords de la pâte, réaliser une cheminée centrale pour évacuer la vapeur et éviter à la pâte de se soulever pendant la cuisson. Mettre au four 20 à 25 min thermostat 6/7, 180° C-210° C.

Sortir le moule du four, poser un plat à tarte dessus et retourner (au dessus de l'évier car il y a un peu de jus de cuisson), retirer le moule et servir immédiatement.

<http://cachou66.canalblog.com/>