

# Tarte aux poivrons



## Ingrédients pour un moule en tôle d'env. 20 cm de diamètre :

- 1 abaisse de pâte à gâteau
- 2 œufs légèrement battus
- Un peu de poivre
- 2 cs de persil plat, finement haché
- 250 g de ricotta
- 1 cc de sel
- 800 g de poivrons rouges, jaunes et verts, évent. Pelés
- 1 cs de basilic fin, finement haché

## Préparation :

Déposer la pâte avec le papier dans le moule, piquer généreusement le fond à la fourchette, réserver au frais.

Mélanger la ricotta et les œufs dans un grand bol, saler, poivrer.

Ajouter les poivrons émincés en fines lanières à la mandoline, ajouter le persil, mélanger.

Répartir le mélange de légumes sur le fond de pâte.

## Cuisson :

Env. 30 mn dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220°C.

Retirer, éparpiller le basilic.