

TATIN AUX POIVRONS



Pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilleté
- 4 à 6 poivrons rouges selon la grosseur
- 2 tomates
- 1 c à café de sucre
- Basilic
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Lavez et déposez les poivrons sur la plaque du four, faites les griller sur toutes les faces. Les sortir et les laissez refroidir avant de les peler. Coupez-les en larges lanières.

Lavez et épépinez les tomates. Coupez-les en petits morceaux. Dans une casserole, versez le sucre, le basilic, les tomates, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Cuire 15 mn sans couvrir pour avoir la consistance d'une compote. Laissez refroidir.

Coupez les olives en rondelles et ajoutez-les aux tomates ainsi qu'un demi-poivron coupé en petits morceaux. Mélangez bien.

Tapissez un moule à tarte de papier sulfurisé huilé. Le garnir des lanières de poivrons et recouvrir de la compotée de tomates/olives/poivrons. Mettez la pâte feuilletée sur le dessus en rentrant bien les bords.

Faites cuire 25 minutes au four à 200°C. Démoulez délicatement et servir.

Recette du blog A TABLE
www.latabldecarine.canalblog.com