

Tatin de poivrons grillés



Ingrédients :

2 poivrons rouges, un vert, un jaune, ou 2 verts
1 gousse d'ail
3 càs d'huile d'olive
Sel
2 càs de chapelure

La pâte :

250 g de farine
125 g de beurre pommade
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
Environ 8 cl d'eau

Facultatif :

Fines herbes
1 pincée de fleur de sel
Un peu de parmesan
Une poignée de pignons

Préparation :

- Faire griller les poivrons au four, th 6, pendant presque 1h(selon leur taille). Leur peau doit boursoufler et presque noircir.
Les enfermer 5 mn dans un sac plastique, puis retirer la peau et les pépins sous un filet d'eau froide ; les égoutter, puis les découper en lanières et enfin mettre à macérer dans un saladier avec de l'huile d'olive, l'ail haché et un peu de sel. Tout ceci peut être réalisé la veille afin de corser le goût des poivrons. Réserver au frais.
- Le lendemain, préparer la pâte : mélanger tous les ingrédients comme pour une pâte brisée.
- Dans un moule à tarte disposer en étoile les lanières de poivrons ; inutile de rajouter de matière grasse ; les saupoudrer de chapelure ; les amateurs ajouteront des fines herbes ; puis disposer la pâte en faisant glisser les bords dans le moule.
- Mettre à four chaud –th 6- environ 30 mn.

- Retourner la tarte sur un plat de service et déguster chaud.
- Les plus gourmands peuvent éventuellement parsemer de fleur de sel, de parmesan délicatement râpé à la microplane (j'adore cet ustensile) et si le budget le permet d'une poignée de pignons grillés à sec dans une poêle.