

TATIN DE POIVRONS GRILLES

- ✚ Faire griller des poivrons rouges, verts, jaunes 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 ; égoutter, trancher en lanières et enfin mettre à macérer avec de l'huile d'olive , de l'ail haché et un peu de sel.
- ✚ Pendant ce temps, préparer la pâte : comme une pâte brisée à laquelle on ajoute 1 jaune d'œuf : 250 g de farine, 125g de beurre, une pincée de sel, de l'eau pour faire prendre le tout ; étaler.
- ✚ Dans un moule à tarte disposer en étoile les lanières de poivrons, inutile de rajouter de la 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. Et déguster chaud.eventuellement parsemer de fleur de sel.

Ps : pour vous avancer, vous pouvez traiter les poivrons la veille et les laisser à mariner toute la nuit.