



TARTE A LA CREME DE POIVRONS ROUGES ET AUX COURGETTES



Pour une tarte pour 6 personnes:

Facile

Préparation 15 mn (si tous les ingrédients sont prêts)

Cuisson 30 à 35 mn

Pâte brisée pour un moule pour 6 personnes

½ bocal de piments del piquillo ou 3 poivrons rouges cuits sous le grill, épluchés et épépinés

2 chèvres (crottin de Chavignol pas tendres mais pas trop frais)

3 ou 4 courgettes pas trop grosses

Huile d'olive, sel et poivre

Préchauffer le four à 240°.

Faire une pâte brisée selon la recette classique ou utiliser une pâte toute prête. Foncer le moule à tarte et le mettre au frigo pendant 1 mn puis faire précuire le fond de tarte à blanc pendant 8 à 10 mn. Pendant ce temps, écraser les deux fromages avec les poivrons ou, mieux, les mixer. Assaisonner.

Sortir le fond de tarte et le garnir avec une couche épaisse de cette crème de poivrons. Laver et essuyer les courgettes et sans les éplucher, les tailler en tranches et les disposer sur la crème de poivrons comme pour une tarte aux pommes. Saler et poivrer, arroser d'un filet d'huile d'olive, au basilic éventuellement et enfourner.

Cuire pendant une trentaine de minutes.

Les courgettes restent un peu craquantes et sont un accompagnement parfait à l'onctuosité de la crème de poivrons.