

L'ARC GOURMAND BULLETIN N°8 mai 2009

TARTE AU SAINTE-MAURE-DE-TOURAINES ET POIVRONS

Pour 6 personnes



- une pâte brisée
- 2 poivrons rouges, 2 verts
- 3 oignons
- 200 g de sainte-maure-de-touraine
- 30 cl de crème liquide
- 4 œufs
- huile d'olive
- sel et poivre

Rincer les poivrons, les couper en quatre et les épépiner.

Placer les poivrons sous le grill pour que la peau boursouffle et brunisse.

Peler les poivrons tièdes et les couper en lanières fines.

Émincer les oignons et les faire fondre doucement dans l'huile avec les poivrons pendant 20 minutes.

Laisser tiédir les légumes.

Mélanger dans un saladier œufs, crème, sel et poivre et y incorporer les légumes tièdes.

Verser ce mélange sur la pâte, disposer le sainte-maure coupé en rondelles sur le dessus et faire cuire au four environ 40 minutes.

Déguster chaud ou froid.

Recette proposée par Jean-Yves.

Mots-clés :