

Tatin de poivrons et brandade

Ingrédients pour une tarte de 20 centimètres de diamètre :

200 g de pâte brisée
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 poivron vert
380 g de brandade
1 gousse d'ail écrasée
Sel, poivre
6 brins de persil haché
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Faire griller les poivrons au feu de bois ou dans le four.
Lorsque toutes les faces sont grillées, envelopper les poivrons dans du papier aluminium.
Peler les poivrons, les épépiner. Diviser chaque poivron en trois morceaux.
Tapisser le moule à tarte en alternant les morceaux colorés.
Saler, poivrer la brandade, ajouter l'huile, l'ail écrasé et le persil haché.
Tartiner les légumes de cette préparation.
Étaler la pâte brisée.
Découper un cercle de la forme du moule, poser sur la brandade.
Badigeonner d'huile d'olive.
Piquer la pâte.
Mettre dans le four préchauffé à 180° pendant 30 minutes.
Démouler, servir chaud.

<http://deliceyes.over-blog.org/>