

Carte tatin aux poivrons

Préparation : 45 min

Cuisson : 25 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 6 cl d'eau
- 60 g de margarine (végétale!)
- sel

Pour la garniture :

- 5 poivrons
- 1 petit oignon
- 30 g de sucre
- sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 220°C en mode grill.

Mélanger la farine, le sel l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Enlever la queue et les pépins des poivrons.

Couper les poivrons en deux et les placer (face vert le haut) sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson.

Faire cuire les poivrons pendant 15 min.

Couper l'oignon en fines lamelles.

Faire revenir les oignons dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Laisser cuire pendant 5 minutes.

Ajouter le sel et le poivre.

Ajouter le sure.

Laisser caraméliser pendant 5 minutes.

Laisser les poivrons refroidir pendant 5 min.

Retirer la peau des poivrons.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte.

Répartir des oignons caramélisés dans un moule.

Répartir les poivrons.

Mettre la pâte sur les poivrons et rabattre les bords.

Piquer avec une fourchette.

Faire cuire pendant 25 min.

Retourner la pâte dans un plat.

Catégorie : Pizzas & Tartes

Samedi 23 mai 2020

mimmydou.fr