

## Tarte chorizo, poivrons et tomates

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de tomates roma ( j'ai pris des torinos meilleures à mon goût )  
1 oignon rouge émincé  
2 gousses d'ail hachées  
1 c à s d'huile d'olive  
1 c à s de feuilles de thym g  
frais  
1 c à s de concentré de tomate  
2 poivrons rouges  
100 g de chorizo  
50 g de manchego ( 30 g )  
1 c à c de paprika  
Sel et poivre du moulin

Pour la pâte:

330 g de farine  
1/2 c à c de sucre  
1 c à c de sel  
170 g de beurre froid

Préparation de la pâte :

Mélanger au robot la farine, le sucre et le sel et ajouter le beurre coupé en dés. Mixer 30 s puis verser 10 cl d'eau froide ( j'en ai mis 7,5 cl c'est suffisant ). Mixer pour obtenir de gros morceaux puis former une boule avec les mains. Aplatir légèrement la boule pour faire un disque, l'emballer dans du film étirable et réfrigérer au moins 1 h.

Une fois la pâte reposée l'étaler au rouleau à pâtisserie et garnir un moule à tarte. Mettre le moule au frais 30 mn.

Faire chauffer le four à 180° recouvrir la pâte avec un papier sulfurisé et des poids de cuisson ( pour ma part je mets un moule à tarte une taille plus petite que celui utilisé ) et cuire la pâte à blanc 15 mn. Retirer papier et poids ( ou le moule ) remettre au four le temps que la pâte sèche. Sortir le moule du four et laisser la pâte refroidir.

Préparation de la garniture :

Dans une casserole faire revenir l'ail haché e l'oignon émincé dans l'huile pendant 5 mn.

Ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées, le thym, le concentré de tomate et laisser cuire 20 mn environ pour épaissir la sauce. Assaisonner. Laisser refroidir.

Couper le chorizo en fines tranches et les faire revenir dans un peu d'huile 3-4 mn.

Faire rôtir les poivrons au four et une fois noircis les emballer dans du papier aluminium. Les laisser refroidir puis retirer la peau et les épépiner. Les couper en lanières.

Étaler la sauce tomate sur le fond de tarte, parsemer de poivrons en lanières, de tranches de chorizo et de manchego râpé. Saupoudrer de paprika et verser un trait d'huile d'olive. Cuire à four préchauffé à 180° 30 mn environ suivant le four jusqu'à caramélisation. Servir tiède.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>