

Tarte sablée au parmesan et poivrons doux grillés



Préparation : 30 mn

Réfrigération : 1 h

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

125 g de ricotta

125 g de chèvre frais

3 poivrons rouges

3 poivrons jaunes

1 orange

2 c à s de câpres au vinaigre

3 cerneaux de noix

10 cl d'huile d'olive

Sel

Piment d'Espelette

Pour la pâte :

250 g de farine

50 g de parmesan fraîchement râpé

125 g de beurre demi-sel

1 oeuf

Piment d'Espelette

Préparer la pâte en mélangeant la farine, le parmesan, le piment d'Espelette (j'ai mis 3 belles pincées) et le beurre coupé en dés. Sabler entre vos mains ou le faire au KirchenAid avec la feuille. Incorporer l'oeuf entier, rassembler en boule et laisser reposer 1 h au frais enveloppé dans du film alimentaire.

Allumer le grill du four et faire noircir les poivrons disposer sur une plaque en les retournant de temps en temps. Les mettre ensuite dans du papier aluminium et les laisser reposer.

Chauffer l'huile d'olive à feu doux avec le zeste finement râpé d'une bonne moitié de l'orange. Laisser ensuite reposer.

Sortir les poivrons de leur emballage, les couper en 2 et retirer les graines et la peau (je les ai laissés reposer 1 h pour que le jus ressorte avant de continuer). Les badigeonner d'huile parfumée et les assaisonner.

Étaler la pâte posée sur une feuille de papier sulfurisé en rectangle, égaliser les bords au couteau, mettre la feuille avec la pâte sur une plaque à four et cuire 20 mn environ à four préchauffé à 180° pour la faire dorer.

Mélanger les 2 fromages, ajouter un peu d'huile parfumée, du sel et du piment d'Espelette.

Avant de servir étaler le fromage sur la pâte, disposer les poivrons en intercalant les couleurs, parsemer de câpres et des cerneaux de noix concassés. Mettre un filet d'huile parfumé sur le tout et servir.

Pour étaler la pâte plus facilement je la mets à reposer au frais non pas en boule mais en un rectangle épais.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>