

< Tatin aux poivrons et olives >

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
Faites noircir les poivrons lavés
sur une plaque recouverte de papier
sulfurisé 20 minutes puis réservez-les
10 minutes dans un sac en plastique.
Retirez la peau et les pépins puis
laissez-les égoutter et détaillez-les
en lanières.

2. Mixez grossièrement les olives
et mélangez-les à la tapenade.
Rectifiez l'assaisonnement.

3. Placez les lanières de poivrons dans
un moule huilé. Recouvrez du mélange
d'olives et fermez avec la pâte brisée.
Faites cuire au four 25 minutes.

4. A la sortie du four, retournez
dans un plat de service et recouvrez
d'un filet d'huile d'olive.

Pour 6 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 25 minutes

Votre marché

2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
2 poivrons verts
250 g de pâte brisée
300 g de tapenade
100 g d'olives noires dénoyautées
Huile d'olive
Sel, poivre