



## Tarte méditerranéenne

**Préparation : 1 heure**

**Pour 4 personnes :**

*La pâte brisée (pour un cercle à tarte de 22 cm de diamètre) :*

- 160 g de farine
- 80 g de beurre froid coupé en dés
- une 1/2 càc de sel fin
- environ 50 ml d'eau

*La garniture :*

- 1,8 kg de poivrons (rouges, ou rouges, jaunes et verts)
- 200 g de feta
- quelques olives
- quelques feuilles de basilic
- une càc d'huile d'olive

*La pâte brisée :*

Mettre la farine, le sel et le beurre dans la cuve d'un batteur. Avec la feuille, mélanger à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance sableuse.

Verser l'eau progressivement tout en continuant de battre. Stopper le batteur dès que la consistance est homogène.

Former une boule ; filmer et mettre au frais environ 45 minutes.

Abaisser la pâte et foncer dans un cercle ou un moule à tarte. Réserver au frais environ 30 minutes puis cuire à blanc 20 minutes à 170°.

Décercler.

Réserver sur une grille.

*La garniture :*

Laver et essuyer les poivrons. Les couper en deux dans le sens de la longueur et les évider.

Les placer sur une plaque recouverte de papier aluminium.

Enfourner (fonction grill) et retourner régulièrement. Lorsque la peau est noire, stopper la cuisson et mettre les poivrons dans un sac congélation. Bien fermer le sac. Laisser les poivrons tiédir dans le sac.

Procéder de la même manière avec le reste des poivrons.

La vapeur contenue dans le sac permettra de peler les poivrons très facilement lorsqu'ils auront tiédi.

Lorsque tous les poivrons ont été débarrassés de leur peau, couper des bandes d'environ 2 cm de large sur 6 à 8 cm de long, puis rouler ces bandes de manière à obtenir de petites rosaces. Réserver.

Couper la feta en petits dés.

*Finition :*

Disposer les rosaces de poivrons sur le fond de tarte en commençant par le pourtour et en serrant bien. Remplir ensuite l'espace restant et combler les trous avec la feta.

Enfourner à nouveau pour 15 minutes à 200°.

Verser un filet d'huile d'olive sur la tarte.

Parsemer d'olives et de feuilles de basilic.

Déguster tiède ou froid avec une salade verte.