



# Tarte Tomates Poivrons

## Ingredients

- 160 gr de farine blé ancien ou petit épeautre
- 5 c à soupe Huile d'olives
- 1 c à café d'herbes de Provence
- 50 ml d'eau
- 2 poivrons rouge allongés
- 3 grosses tomates charnues
- Quelques olives noires
- Fleur de sel / Poivre / Herbes de Provence

## Préparation

1. Dans la cuve d'un robot, mettre la farine, les herbes de Provence et une pincée de sel. Ajouter l'huile d'olive, Mélanger au robot pour obtenir une pâte sableuse, puis verser l'eau et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte se mette en boule.

Réserver au frais au moins 1 heure.

2. Cuire les poivrons entier au four ou à la vapeur, quand la peau est boursouffler, les envelopper dans du papier cuisson puis laisser refroidir.

3. Couper les tomates en tranches épaisses, les disposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, arroser d'un filet d'huile d'olive et d'herbes de Provence. Cuire 15 - 20 mn à 170°.

4. Peler les poivrons, enlever les graines et les couper en lanières. Les mettre dans un blender avec un peu de sel, de poivre et 1 c à soupe d'huile d'Olive. Mixer pour obtenir un coulis épais. Réserver au frais.

5. Etaler la pâte et foncer un moule à tarte, piquer le fond.

Etaler le coulis de poivrons, répartir les tranches de tomates en rosace, disposer quelques olives. Saler, poivrer.

6. Cuire à 180° chaleur tournante pendant 40 mn. Arroser d'un filet d'huile d'olive à la sortie du four et servir accompagné d'une salade de roquette.