

Tarte épicée au bacon et à l'oignon et poivrons confits

- 1 [pâte brisée allégée maison](#)
- 1 gros poivron rouge
- 1 gros oignon
- 1 càs de moutarde forte
- 10 tranches de bacon
- 2 oeufs
- 100 g de chèvre frais
- 100 g de Saint-Morêt
- 1/2 càc de piment d'espelette
- sel
- poivre

Préparer la pâte brisée, l'étaler et foncer un moule à tarte, préalablement recouvert de papier cuisson. Piquer le fond de pâte et réserver au frais.

Laver le poivron, le couper en 4 et l'épépiner. Pour l'épépiner plus facilement, appuyer sur sa tige comme pour rentrer celle-ci à l'intérieur du poivron. Celui-ci va se fendre tout autour de sa tige, le couper alors en 2 et retirer la tige qui va emporter avec elle les pépins.

Poser les morceaux de poivron sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, peau vers le haut. Enfourner le plus haut dans le four réglé en position grill très chaud. La peau du poivron va noircir en 15, 20 min je dirais. Il faut qu'elle soit bien noire, elle sera ainsi d'autant plus facile à retirer.

Donc une fois la peau du poivron noircie, mettre les morceaux de poivron (sans vous brûler !) dans un sac congélation et le laisser refroidir.

Pendant ce temps, éplucher l'oignon et le cuire dans une poêle anti-adhésive chaude en ajoutant à peine d'eau. Le laisser s'attendrir. Faire également dorer le bacon sans ajout de matière grasse.

Préparer l'appareil de la tarte en mélangeant les oeufs avec le chèvre et le Saint-Morêt Saler et poivrer et ajouter le piment d'espelette et l'oignon.

Quand le poivron a refroidi, le sortir du sac, retirer la peau et le couper en lanières puis en morceaux. L'ajouter à l'appareil.

Précuire le fond de tarte pendant 10 min environ à 220°C. Une fois précuit, recouvrir le fond de tarte de moutarde, verser l'appareil préparé précédemment.

Enfourner à 200°C et cuire 25 min environ.



