

Tarte basque

Pour 4 à 6 personnes :
200 g de mélange de poivrons émincés,
1 petite boîte de tomates pelées,
4 tranches de jambon de Bayonne,
1 reste de lomo (facultatif),
1 boîte de thon au naturel (200 g),
1 c. à soupe de tapenade,
5 oeufs, 10 cl de crème, sel, poivre, piment d'Espelette.
Pour la pâte : 250 g de farine, 125 g de beurre froid, 1 jaune d'œuf, sel.



Commencer par faire la pâte : Couper le beurre en parcelles et le mélanger avec la farine et le sel en faisant un sable avec le bout des doigts ou avec un robot (moi, je fais au robot !). Ajouter le jaune d'œuf et juste assez d'eau pour que la pâte se forme. Elle doit être souple mais pas collante. Emballer dans un film et laisser reposer au moins 30 mn au réfrigérateur. Faire dorer puis confire à feu doux le mélange de poivrons pendant une quinzaine de minutes dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive. Réserver.

Dans la même poêle, faire sécher les tomates pelées coupées en quatre avec le jus. Faire réduire à feu assez vif jusqu'à ce qu'il ne reste quasiment plus de liquide. Laisser refroidir.

Préchauffer le four th. 6 (180°).

Couper le lomo en fines allumettes. Egoutter le thon. Battre les œufs avec la crème. Saler, poivrer et ajouter une belle pincée de piment d'Espelette. Ajouter les tomates.

Etaler la pâte et en garnir un moule à tarte Piquer le fond de tarte avec une fourchette. Etaler au fond une fine couche de tapenade. Recouvrir avec les poivrons, répartir le lomo et le thon au naturel émietté. Enfin, verser les œufs battus.

Déchirer les tranches de Bayonne et les répartir sur le dessus de la tarte.

Enfourner pour environ 30 minutes. Déguster tiède avec une salade verte.

<http://histoiredepote.canalblog.com>

D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>

Contact : danslacuisine@free.fr

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?
de popote 