

Tarte aux poivrons et à la crème de feta

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



30 minutes



1 heure



8 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 180 g de farine d'épeautre* T80
- 6 cl d'eau tiède
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 c à c de graines de pavot
- 1 bonne pincée de sel aux herbes

Pour la garniture :

- 4 petits poivrons rouges (ou 3 gros)
- 200 g de mascarpone
- 6 œufs*
- 10 gouttes de sauce piquante Hot Pepper BioVerde
- 200 g de feta*
- 15 cl de crème fraîche*
- sel

*peut contenir des allergènes

1. Couper les poivrons en deux, les épépiner, puis les faire griller au four sur une plaque de cuisson jusqu'à ce que la peau gonfle et se boursouffle (attention toutefois à ne pas trop les faire noircir !).
2. Retirer la peau et placer les morceaux de poivrons dans un robot avec le mascarpone, les jaunes d'œuf, une bonne pincée de sel aux herbes et les gouttes de sauce piquante Hot Pepper, puis mixer quelques minutes pour obtenir une texture bien lisse.
3. Mélanger tous les ingrédients de la pâte à tarte et former une boule bien homogène.
4. Étaler la pâte, foncer un moule à tarte rond ou rectangulaire de taille moyenne, puis verser la préparation aux poivrons. Enfourner à 180°C pour 25 à 30 minutes.
5. À l'aide d'une fourchette, écraser très finement la feta dans un saladier, puis ajouter la crème fraîche pour « détendre » la feta et obtenir une texture pommade.
6. Fouetter les blancs en neige, puis les incorporer à la crème de feta.
7. Étaler cette crème sur la tarte, remettre le four en position « gratin » et enfourner pour 10 minutes (jusqu'à ce que le dessus soit bien coloré).
8. Servir avec une salade croquante et une tranche de jambon cru !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop