

Tarte au fromage manchego et poivrons



Cette tarte allie des saveurs bien méditerranéennes autour d'un fromage qui n'en sera que rehaussé. Le fromage *manchego* pourra être remplacé, suivant les goûts, par un fromage de brebis ou du parmesan.

Ingrédients

Pour la pâte

- 80 grammes de *manchego* ou parmesan sec râpé
- 80 grammes d'amandes en poudre
- 40 grammes de noisettes en poudre
- 150 grammes de farine
- 100 grammes de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œufs

La garniture

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 300 grammes de fromage manchego râpé
- 30 grammes de câpres
- 30 grammes de feuilles de basilic, persil et ciboulette ciselés
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive vierge
- 1 cuiller à soupe de vinaigre balsamique
- 12 cerneaux de noix

Préparation

1. Pour préparer la pâte, verser tous les ingrédients dans un bol et les mélanger de façon à obtenir une pâte homogène et souple.
2. Fariner le plan de table et étaler la pâte sur 10 mm d'épaisseur. Déposer dans un moule à tarte beurré. Enfourner au four préchauffé à 180°C, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle se cuise et se dore complètement.
3. Couper les poivrons en deux, enlever les veines et les pépins, puis découper en fines lamelles de 4 mm d'épaisseur.
4. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les lamelles de poivron. Réserver.
5. Mélanger le fromage râpé avec les herbes, les câpres et le vinaigre. En garnir le fond de tarte.
7. Rajouter les poivrons cuits, puis décorer avec les cerneaux de noix et servir tiède.

Bon appétit!