



### **Tarte aux trois poivrons, au thon et à la feta**

- 1 pâte brisée allégée maison
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 grosse boîte de thon au naturel
- 80 g de feta émiettée
- 2 oeufs
- 20 cL de crème de soja
- sel
- poivre
- basilic surgelé
- 1 càc de moutarde forte

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 les poivrons, les couper en 4 et les épépiner. Pour les épépiner plus facilement, appuyer sur leur 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 poivrons 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 des poivrons 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 des poivrons noircie, mettre les morceaux de poivrons (sans vous brûler !) dans un sac congélation et les laisser refroidir.

Emitter                      la                      feta                      à                      la                      main.

Préparer l'appareil de la tarte en mélangeant les oeufs avec la crème. Saler, poivrer et ajouter du basilic.

Quand les poivrons ont refroidi, les sortir du sac, retirer la peau et les couper en morceaux pas trop petits.

Précuire le fond de tarte pendant 10 min environ à 220°C. Une fois précuit, recouvrir le fond de tarte de moutarde puis des morceaux de poivrons, et du thon émietté. Verser l'appareil préparé précédemment et terminer par la feta.

Enfourner à 180°C et cuire 25 min.