

# Tarte aux poivrons

[Voir en ligne](#)

lundi 7 avril 2014, par [Kulli-zumbayllu](#)



Ah les tartes salées aux légumes, j'adore ! elles sont toujours agréables accompagnées d'une salade verte, ou bien pour emporter en pique-nique. Tellement de possibilités avec tous les légumes qui existent ! Je les aime beaucoup le lendemain, le goût des légumes est renforcé.

*Préparation : 30 minutes*

Cuisson : 30 minutes

## Ingrédients

- Une pâte brisée (recette [ici](#))
- 2 œufs
- 100 g de crème fraîche épaisse 15% de MG
- 125 g de lait
- Des poivrons rouges, jaunes et verts coupés en lamelles, environ 3 gros poivrons (hors saison, opter pour le trio de poivrons de chez Picard)
- 2 cuillères d'huile d'olive
- Basilic
- Sel, poivre

## Réalisation

1. Laver épépiner puis découper les poivrons en lamelles. Les faire revenir à la poêle avec un fond d'huile d'olive. Ajouter le basilic en fin de cuisson lorsque les poivrons auront rendu leur eau.
2. Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Recouvrir avec les poivrons.
3. Dans un saladier, mélanger œufs + crème + lait. Saler, poivrer.
4. Enfourner 30 minutes environ.

A déguster tout de suite pour la version chaude. Cette tarte est très bonne froide également, et meilleure le lendemain...