



Ingrédients :

1 pâte feuilletée (ou pâte brisée si vous préférez)
2 petites courgettes
2 poignées de roquette
4 c. à soupe de tapenade noire
2 à 3 petits oignons nouveaux émincés finement
2 c. à soupe de pignons
Piment d'Espelette
Quelques branches de basilic
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Variantes :

À la place des courgettes, 2 poivrons rouges cuits au four pendant 15 mn, pelés et découpés en lanières fines.

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Étalez votre pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Piquez-la de coups de fourchette. Tartinez-la de tapenade.
- Lavez les courgettes, émincez-les en fines lanières de +/- 3 mm d'épaisseur (utilisez une mandoline ou un économètre). Posez-les lanières sur la pâte (n'hésitez pas à les superposer) puis ajoutez les oignons finement émincés. Salez, ajoutez un filet d'huile d'olive et enfournez pendant environ 25 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Réservez.
- Une fois la pâte refroidie, répartissez dessus la roquette, puis les pignons et les feuilles de basilic. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, poivrez, parsemez d'une pincée de piment d'Espelette et servez avec une salade verte.

💡 Si vous préférez utiliser des poivrons pour cette tarte, voici ma technique pour les peler :

Préchauffez votre four à 250 °C. Nettoyez les poivrons, coupez-les en deux et épépinez-les. Posez-les côtés bombés sur le dessus sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pendant 15 mn. Une fois que des cloques noires apparaissent un peu partout, éteignez votre four et laissez les poivrons à l'intérieur une bonne heure. N'ouvrez surtout pas la porte avant ! Au bout d'une heure (ou plus), sortez-les et une fois qu'ils sont refroidis, pelez-les.

Je n'aime pas beaucoup la technique qui consiste à mettre les poivrons chauds dans un sac en plastique ou dans un saladier recouvert d'un film alimentaire. Ma technique est tout aussi efficace et sans plastique 😊...

