

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Tarte ricotta-poivrons confits



### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 pâte brisée home made, naturellement !
- 1 pot de ricotta de 250 g
- 1 échalote
- 4 tomates confites
- 2 poivrons
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive

### **Réalisation :**

- Coupez les poivrons en 2 et mettez les sous le grill du four jusqu'à ce que la peau noircisse et épluchez les
- Détaillez les en gros carré et mettez les à cuire doucement à couvert dans l'huile d'olive et les gousses d'ail écrasé, jusqu'à ce qu'ils soient confits
- Etalez la pâte brisée et avec des cercles en inox individuels, découpez des ronds, placez les sur du papier sulfurisé, mettez un poids dessus et passez au four pendant 20mn préchauffé à 220°C
- Mixez l'échalote et les tomates confites, puis mélangez avec la ricotta
- Disposez sur chaque fond de tarte la ricotta, puis par-dessus les poivrons confits
- Servez aussitôt