



TARTE FINE, POIVRONNADE AU PIMENT D'ESPELETTE, CHABICHOU ET JEUNES POUSSÉS



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Pâte(s) feuilletée(s)	1 rouleau	2 rouleaux
Poivron(s) rouge(s)	1 pièce	2 pièces
Poivron(s) jaune(s)	1 pièce	2 pièces
Oignon(s)	1 pièce	2 pièces
Ail	1 gousse	2 gousses
Chabichou	½ pièce	1 pièce
Roquette	100 g	200 g
Piment d'Espelette	1 pincée	2 pincées

Dans votre placard :

Huile d'olive	5 cl	10 cl
Sel fin		



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 25 mn

1. La cuisson de la pâte

- Préchauffez le four à 180°C. Avec une fourchette, piquez la ou les pâte(s) puis la ou les déposer entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une plaque allant au four. Cuire au four pendant 25 minutes.

2. La garniture

- Epluchez avec un économiseur et épépinez les poivrons puis les émincer en fines lamelles. Epluchez et émincez en fines lamelles le ou les oignon(s), dégermez et émincez l'ail. Dans une casserole, avec l'huile d'olive, faire cuire à feu doux tous les légumes pendant 15 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette.
- Coupez le Chabichou en fines tranches et lavez la roquette.

3. Le dressage

- Sur chaque cercle de pâte feuilletée, dressez la poivronnade, parsemez de Chabichou et décorez de roquette.

4. Le + du Chef

- Pour donner un goût fumé à la recette de poivronnade, il faut d'abord faire griller sous le grill du four les poivrons entiers pendant 15 minutes.

5. Le Chabichou

- La légende du Chabichou remonte à 732, lors de la défaite des Sarrasins, au VIII^e siècle, après la bataille de Poitiers. Beaucoup d'entre eux ont quitté ces terres mais quelques-uns s'y installèrent avec leur famille et leur troupeau de chèvres. Le pays convenait tout à fait à la « vache du pauvre », car les pâturages étaient de qualité. On fit alors un fromage nommé cheblis (chèvre en arabe), qui deviendra par la suite le Chabichou.

