

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Tartelette au poivron



Niveau



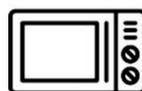
Facile

Préparation



20 min

Cuisson



15 min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 10 tartelettes)

Chez Panier des champs :

- 1 poivron
- 1 œufs

En épicerie :

- 100g de lardons
- Sel et poivre
- 12cl de lait
- Huile d'olive
- Herbe de Provence



EN CUISINE

- Laver, épépiner et couper le poivron en tout petits morceaux. Les faire revenir à la poêle à feu moyen dans un peu d'huile d'olive pendant 15 minutes, en ajoutant un fond d'eau et en couvrant pour éviter que ça ne brûle.
- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Couper la pâte brisée en ronds avec un petit verre et tapisser le fond de chaque "rond" du moule avec un rond de pâte. Piquer chaque fond de tartelette et mettre au four 7 min.
- Ajouter les allumettes de lardons aux poivrons et faire cuire ensemble 5 min.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, le lait, très peu de sel, du poivre et des herbes de Provence.
- Remplir chaque fond de tartelette d'une petite cuillère de poivrons/lardons puis du mélange lait/œufs/assaisonnement.
- Mettre au four 15 min.
- Déguster chaud ou froid.

BON APPÉTIT !

