

Tarte fine aux poivrons et mozzarella

Bonjour à tous,

Un peu trop de gris dans le ciel, se retrouver un peu seul au travail alors que beaucoup sont en vacances... alors si on ensoleillait vite fait notre assiette avec une recette aux saveurs estivales ? Que ce soit pour l'apéritif ou en repas léger, l'idée de tarte salée que je vous propose ci-dessous pourrait vous inspirer ☐

S'il y a un légume qui marque bien l'été dans les assiettes de mes gourmands c'est [le poivron](#) – pour ma part c'est plutôt la tomate, mais chacun ses goûts – . Loin du côté acide qu'on lui connaît, une fois bien grillé et/ou bien cuisiné, le poivron est une petite bombe de saveurs acidulées qui s'accordent bien partout. Tenez, vous connaissez la [poivronnade](#) ? c'est un excellent moyen de relever un plat de pâtes !

Mes gourmands raffolent en particulier de la [tarte poivron-chorizo](#) , une tarte bien complète idéale pour un repas ou un pic-nic. Dernièrement à l'occasion d'un apéritif en famille, je lui ai cherché une « petite sœur » un peu moins complète mais tout aussi savoureuse. Le concept des tartes fines m'a paru idéal, d'autant plus qu'une proportion moins importante de garniture permettrait de séduire les palais moins amateurs de poivron. Pour la gourmandise, j'ai également invité une base de mozzarella « façon pizza », permettant de tirer la tarte vers la douceur.

Côté réalisation, rien de compliqué.. Si ce n'est qu'à la cuisson j'ai pu expérimenter les « ardeurs coulantes » de la mozzarella qui a eu envie de se faire la malle de la pâte à tarte et de repeindre le bas de mon four. Vous auriez dû voir le résultat ! Cela a fini en pyrolyse dans la soirée.. Bref..

A l'apéritif venu, j'ai proposé cette tarte fine poivrons et mozzarella en petits carrés à picorer... et le plaisir de mes convives fut clairement à la hauteur. Il a fallu retenir les petits gourmands qui auraient bien tout décoré. Mon mari a jugé (je cite) « l'alliance du crémeux de la mozzarella avec le pep's du poivron vraiment top ». Les amateurs de poivrons ont trouvé cela « vraiment super » et les moins amateurs « clairement, là tu me fait manger du poivron sans problème ». What else ?

Que cela soit pour un apéritif ou un repas, j'aimerais bien vous partager l'idée.

~~~~~



~~~~~

Recette : Tarte fine poivrons et mozzarella

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 1 tarte familiale : 4 personnes en « plat » ou 6 personnes en apéro

- 1 pâte brisée maison ou pas
- [4 poivrons](#) (idéalement : 2 verts et 2 rouges) (*)
- 200 g de mozzarella
- 30 g de parmesan
- Quelques cuillères à soupe de coulis de tomate (ou 1 cuillère à café de concentré de tomate diluée)
- 1 cuillère à soupe d'origan (**)
- Sel et poivre.

Note : [Suivez ce lien si vous souhaitez réaliser une pâte brisée maison](#)

Réalisation

Etape 1 : Préparation des poivrons grillés [peut être faite à l'avance]

1. Lavez vos poivrons, coupez-les en deux et retirez les pépins
2. Mettez-les à griller au four (environ 10 min sous la grille ou 20-25 min à 200°C) jusqu'à ce que la peau soit noire.
3. Retirez du four, laissez refroidir puis retirez leur peau.

Etape 2 : Préparation et cuisson de la tarte

1. Étalez votre pâte à tarte puis déposez la sur une plaque de cuisson. Faites un petit bourrelet sur les côtés. (cela servira à retenir la mozzarella qui aura bien envie de se faire la malle à la cuisson (***))
2. Étalez le coulis de tomate sur le fond de tarte.
3. Coupez la mozzarella en dés puis dispersez la sur le fond de tarte (en laissant 2 cm de marge par rapport au bord (***)).
4. Coupez les poivrons en lanières puis disposez les joliment sur la tarte.
5. Salez, poivrez, saupoudrez d'origan et le parmesan
6. Enfournez pour environ 25 minutes à 180°C.

Servez cette tarte fine poivrons et mozzarella tiède ou à température ambiante. Vous pouvez aussi découper en petits carrés pour proposer à l'apéritif (ce qu'on a fait).



Astuces :

- (***) L'origan est utilisé ici parce qu'on adore cette herbe à la maison. Vous pouvez remplacer par un peu de thym ou du basilic si vous préférez.
- (*) Sélectionnez un mix de couleurs de poivrons, en sachant que Vert= plutôt acide / Rouge = plutôt sucré. Pour proposer à ces enfants, les

rouges/jaunes sont plus adaptés

- (***) La mozzarella a très aisément envie de bien couler à la cuisson, surtout en dehors de la pâte, donc toute sécurité (bourelets de pâte, marge de sécurité..) sera utile pour l'empêcher de repeindre le bas de votre four (vécu). Si vous possédez une plaque à pizza ronde, n'hésitez pas à mettre la pâte dessus !
- Quitte à griller du poivron, n'hésitez pas à en griller quelques uns en plus pour réaliser une [salade de poivrons grillés recette via ce lien](#)).

~~~~~

**Suggestions Maison** :Autres idées autour du [poivron](#)

[Chakchouka douce \(ultra rapide\)](#)



[Crème de poivrons à l'huile d'olive \(à tartiner\)](#)



~~~~~