

Tarte au pesto de poivrons grillés et chèvre frais

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35-40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre
400 g de poivrons rouges (600 g)
1 gousse d'ail
50 g d'amandes mondées
Le zeste d'1 citron
2 c à s de vinaigre balsamique
3 c à s d'huile d'olive
50 g de parmesan
Quelques feuilles de basilic frais
150 g de chèvre frais (type Petit Billy)
Pour l'appareil à quiche :
20 cl de lait
6,5 cl de crème liquide
3 œufs
Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 200°. Cuire les poivrons sur la plaque du four pendant 25 mn environ en les retournant régulièrement jusqu'à ce que la peau noircisse. Quand les poivrons sont grillés les mettre dans un aluminium et les laisser tiédir. Les peler ensuite et retirer les graines. Découper 1 poivron en lanière et réserver les autres.

Dans un blender mettre les poivrons réservés avec les amandes, le zeste de citron, l'ail, le parmesan, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique et mixer pour obtenir une pâte fine. Mélanger les ingrédients de l'appareil à quiche et lui ajouter la pâte de poivrons. Bien mélanger.

Étaler la pâte dans le moule et disposer sur le fond de tarte les lanières de poivrons et le chèvre émietté. Recouvrir avec le mélange aux poivrons et parsemer de feuilles de basilic grossièrement ciselées.

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 35 mn environ (adapter suivant le four).

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>