

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TARTELETTES LONGUES AU PARMESAN, AUX POIVRONS ET AUX CÂPRES**

**Pour 4 personnes :**

**La pâte : 250g farine T.55 - 50g parmesan fraîchement râpé - 125g beurre  
1/2 sel - 1 oeuf - 3cl d'eau froide - 1 càc piment d'Espelette -**

**Mélanger la farine, le parmesan, le piment et le beurre coupé en dés. Sabler entre les mains. Incorporer l'oeuf entier. Rassembler en boule, l'emballer de film alimentaire et l'entreposer au réfrigérateur au moins 1h00.**

**Les poivrons : 4 poivrons jaunes - 2 poivrons verts -**

**Allumer le four à 180° (th.6). Essuyer soigneusement les poivrons. Les disposer sur une plaque à pâtisserie. Les enfourner 30 à 35 minutes. Sortir du four, les emballer dans du papier aluminium. Laisser reposer le temps de la préparation du reste de la recette.**

**La crème de fromages aux anchois : 75g ricotta - 75g chèvre frais - 4 anchois (dessalés sous l'eau fraîche) - 1 càc d'huile d'olive - sel - piment d'Espelette -**

**Dans un bol, mélanger à la fourchette les deux fromages, les anchois coupés finement au couteau (superposer les 4, les fendre en 2 dans la longueur, puis couper finement), un peu de sel (attention les anchois le sont déjà), une pincée de piment d'Espelette. Réserver.**

**Préchauffer le four à 180°. Etaler la pâte posée sur une feuille de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm en rectangle, couper 4 rectangles de 16cm x 6,5cm. Poser la feuille sur une plaque à pâtisserie. Enfourner et cuire 20 minutes.**

**Pendant ce temps, fendre les poivrons en 2, ôter les graines. Les égoutter, les sécher avec du papier absorbant.**

**Sortir les rectangles du four. Etaler la crème de fromages dessus. Disposer des lamelles de poivrons, puis 3 quarts de tomates cerise, du basilic et des câpres.**