

FOUGASSE AUX POIVRONS

ENTRÉE



6 personnes



15 min



1,8€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Faites préchauffer votre four à 180°C
2. Faire revenir l'oignon épluché et coupé en fines lamelles dans trois cuillères d'huile d'olive et trois cuillères d'eau. Couvrir avec un couvercle
3. Lorsque l'oignon est devenu translucide, ajouter 150 gr de sauce tomate
4. Faites revenir 3 minutes sans couvercle et ajouter du sel
5. Pendant ce temps, égouter les poivrons de leur huile, les sécher avec un peu de Sopalin, les découper en lamelles
6. Mixer le contenu de la poêle
7. Couvrir un moule à tarte de papier sulfurisé, remplir le moule avec la pâte brisée en veillant à ce que la pâte remonte un peu sur les bords du moule. Trouer la pâte avec une fourchette
8. Verser la purée de tomates et d'oignons et étaler dans le moule
9. Poser les lamelles de poivrons sur la tarte
10. Replier le bord de la pâte en vous aidant éventuellement d'une fourchette
11. Ajouter un peu de thym
12. Mettre au four à 180° pendant 10 minutes
13. Ajouter les olives vertes entières, ou bien dénoyautées coupées en gros morceaux (olives vertes ou mélangées noires et vertes)
14. Rajouter un peu de thym semi-frais avant de servir
15. Replier le bord de la pâte en vous aidant éventuellement d'une fourchette

INGRÉDIENTS

- 1 Pâte brisée
- 1 Oignon rouge
- Sel
- 10 Olives vertes (**Réf: 2**)
- 160g de Poivrons braisés (**Réf: 104**)
- 150g de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) (**Réf: 602**)
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- 8 pincées de Thym semi frais (**Réf: 248**)