

Tarte aux deux poivrons et à la tapenade



Pour 4 personnes :

- 1 pâte à pizza prête à l'emploi
- 3 gros poivrons (1 vert, 1 jaune, 1 rouge)
- 1 gros pot de [tapenade noire](#) (environ 180 g)
- Sel - poivre

Coupez les poivrons en deux, ôtez les graines et cloisons. Découpez-les en dès. (Vous pouvez les peler si vous préférez). Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Tapissez le fond d'un moule à tarte avec la pâte à pizza et sa feuille de cuisson. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette pour l'aérer.

Recouvrez entièrement de [tapenade](#). Salez, poivrez.

Déposez les bouts de poivrons sur la tapenade.

Enfournez 15-20 min.