***Tarte rustique aux poivron et tomates séchées***

***Pour 4 à 6 personnes***

Pâte

200g de farine d'épeautre semi-complète

80g de yaourt

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 œuf

1 pincée de fleur de sel à la provençale

Garniture

1 gros poivron rouge

200g de ricotta

4 grosses feuilles de basilic

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

4-5 tomates séchées au soleil sacla

Préchauffez le four à 200°C.

Préparez la pâte: versez la farine et la fleur de sel dans un cul de poule ou un grand bol, ajoutez le yaourt, l'huile d'olive et l’œuf, mélangez bien pour obtenir une pâte homogène. Formez une boule, et laissez-la reposer à température ambiante le temps de faire le reste.

Garniture : Lavez les feuilles de basilic et ciselez-les le plus finement possible.

Dans un bol mélangez la ricotta et l'huile d'olive puis incorporez le basilic que vous venez de préparer. Salez, poivrez a votre goût.

Ouvrez le poivron, retirez les graines et les membranes blanches puis coupez-le en petites lamelles. Dans un bol mélangez ces lamelles avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de façon à bien les enrober.

Etalez la pâte en un disque de 35cm de diamètre environ, déposez-la sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson ou de papier sulfurisé. Etalez la préparation à la ricotta sur la pâte en laissant 2cm libre sur le pourtour.

Répartissez les lamelles de poivron sur la ricotta, ainsi que les tomates séchées coupées en morceaux.

Repliez le bord de la pâte sur la garniture et enfournez la tarte à 200°C pendant 25 à 30 minutes selon votre four.