**Tatin de tomate et poivron jaunes**



**Pour 6 personnes**

2 poivrons jaunes

1 tomate cour de bœuf jaune

Quelques olives noires

1 cuil à soupe d'ail semoule

280g de pâte feuilleté

Préchauffez le four à 200°C.

Chemisez un plat à tarte avec du papier cuisson.

Lavez les poivrons, coupez-les en lanière en prenant soin d'ôter les parties blanches et les pépins, puis faites-les cuire au micro-onde pendant 6 minutes à couvert et à 750W.

Lavez et coupez la tomate en lamelles, déposez-les dans le plat à tarte en formant une rosace. Ajoutez quelques olives noires avant de répartir les lamelles se poivron jaune. Saupoudrez d'ail semoule et recouvrez avec la pâte feuilletée.

Enfournez à 200°C pendant 30 à 35 minutes selon votre four.

Laissez refroidir la tarte avant de la retourner et de la démouler.