

TATIN DE POIVRON MIEL ROMARIN AU CHEVRE (thermomix)



Une délicieuse tarte de saison sucrée salée

Une recette de mon partenaire [FOODYMIX](#)

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 100 g d'eau
- 160 g de beurre
- 2 c à c de sel
- 3 gros poivrons rouges
- 400 g de chèvre frais (Petit Billy)
- du romarin
- 5 c à s de miel
- 2 filets d'huile d'olive

Préparation :

- Mettre la farine, le beurre, le sel et l'eau dans le bol,
- puis mixer 20 secondes à vitesse 4
- Retirer la pâte du bol et former une boule aplatie.
- Laisser 10 minutes au frais
- pendant ce temps, laver les poivrons et les éplucher pour les rendre plus digeste
- Mon astuce, les passer au micro-ondes quelques minutes à puissance maximum en les retournant à mi-cuisson
- puis les laisser reposer dans le four (qui va faire étuve) et à leur sortie la peau se détache toute seule.
- puis les égrainer, et les couper en lamelles.
- préchauffer le four à 180°C
- à l'aide d'un pinceau, badigeonner les poivrons de miel
- Disposer ensuite les poivrons dans le fond d'un moule à tarte en "fleur"
- S'il reste du miel, ne pas hésiter à recouvrir les poivrons avec
- Parsemer avec le romarin.
- Couper le chèvre en tranches
- Recouvrir ensuite les poivrons avec les rondelles de chèvre
- puis verser un filet d'huile d'olive
- étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

- étaler la pâte par dessus, de manière à recouvrir votre moule à tarte en veillant à bien replier sur les bords.
- Enfourner 30 minutes à 180°C
- servir la tarte avec une salade

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022
<http://thermominoux.over-blog.com>