

Tarte courgette jaune et oignons rouges

Ingrédients / pour 6 personnes :

- 200g Farine semi-complète
- 100g Beurre
- 3 Petites courgettes jaunes
- 1 Oignon rouge
- 2 cuil. à soupe Huile d'olive
- Un peu de fleur de sel
- Poivre



Préparation :

Préparez la pâte : versez la farine dans un saladier, ajoutez 1 pincée de sel et le beurre coupé en dés et mélangez du bout des doigts. Incorporez un peu d'eau tiède et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 30 min.

Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Etalez la pâte en forme de cercle et disposez-la dans un plat à tarte. Lavez les courgettes et coupez-les en fines rondelles. Épluchez l'oignon et taillez-le en fines rondelles. Répartissez les rondelles de courgettes et d'oignon rouge sur la pâte. Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive.

Enfournez pour 35 min environ. Servez chaud parsemé de fleur de sel.

Tarte aux poivrons rouges et aux oignons

Ingrédients / pour 6 personnes :

- 1 Pâte brisée
- 2 Gros poivrons rouges
- 2 Oignons
- 2 cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Feuilles de sauge
- Sel
- Poivre



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Lavez les poivrons et déposez-les sur la grille du four. Laissez cuire environ 20 min en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce que la peau noircisse et se boursoufle. Laissez tiédir puis coupez les poivrons en lamelles.

Etalez la pâte et garnissez-en un moule à tarte. Recouvrez de papier cuisson et de lest puis enfournez et faites cuire la pâte à blanc pendant 10 min.

Pendant ce temps, pelez et émincez les oignons et faites-les revenir dans une poêle chaude huilée, avec la sauge.

Répartissez les oignons et les poivrons sur le fond de pâte précuit, salez, poivrez, arrosez avec le reste d'huile et enfournez pour 20 min. Servez chaud.