

TROMPE L'ŒIL TARTELETTE DE POIVRONS JAUNES A LA CHANTILLY DE CHEVRE FRAIS

Ingrédients :

- 1 Pâte brisée ou feuilletée
- 1 Poivron jaune
- Ail
- 1 Oignon
- 20 cl de crème minimum 30 pour cent
- Curcuma ou curry au choix
- 80 Gr de fromage de chèvre

Préparation :

- Allumer le four à 180 °
- Etaler la pâte choisie dans moules à tartelettes et piquer le fond avec une fourchette
- Enfourner à blanc poser des haricots secs au fond pour pas qu'elle lève 20 minutes à 180°
- Eplucher et mixer l'oignon et l'ail faire dorer avec un peu d'huile d'olive
- Ajouter le poivron jaune lavé, vidé et coupé en dés
- Assaisonnez et ajouter 1 pincée de curry ou curcuma selon le choix
- Laisser mijoter jusqu'à ce que le poivron soit bien cuit
- Ajouter de l'eau si nécessaire dans la poêle pour bien cuire le poivron
- Mixer la préparation avec un peu de crème
- Mettre dans le fond de tartelette et remettre 3 minutes au four
- Monter la crème fraîche en chantilly
- Incorporer en même temps le fromage de chèvre frais et une pincée de sel
- Sortir les tartelettes déposer la chantilly à l'aide d'une poche à douille

C'est prêt un vrai régal

