

Tatin de poivrons et de tapenade

Ingrédients :

- 250g de pâte brisée
- 3 poivrons rouges
- 3 poivrons jaunes
- 3 poivrons verts
- 100g d'olives vertes et noires concassées et dénoyautées
- 300g à de tapenade (partir de 500g d'olives dans « ma » recette de tapenade).

*Faire griller les poivrons, les peler, les épépiner et les laisser égoutter.
Les tailler en lamelles.*

Couper les olives en dés et les mélanger à la tapenade.

*Huiler le fond d'un moule, disposer les lamelles de poivrons en alternant les couleurs ; recouvrir du mélange tapenade-olives. Poser la pâte par-dessus.
Enfourner 25 min à 210°C.*

Accord met et vin :

Un Pomerol ou un Côtes-de-Blaye ou Saint-Julien.