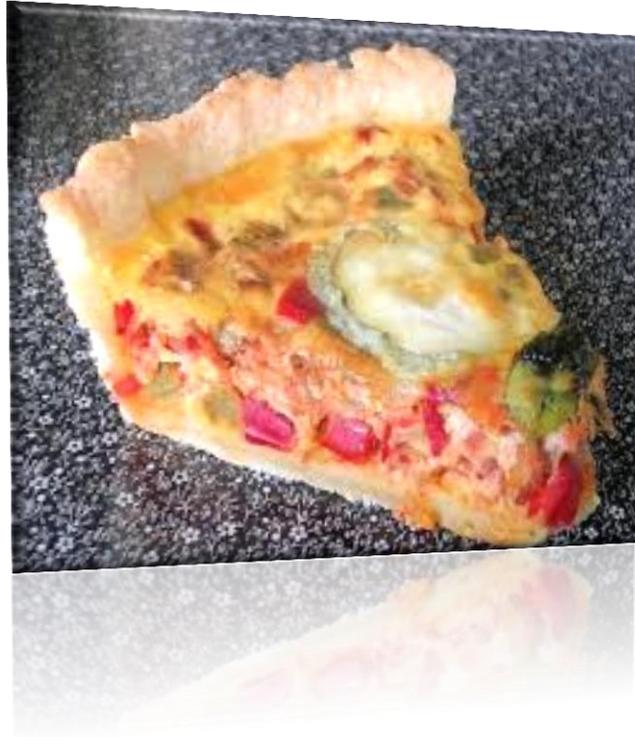


Tarte à la piperade de ma bonne maman

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 3 poivrons moyens (jaune, rouge, vert)
- 1 oignon
- 2 tomates (bien mûres)
- 2 courgettes
- 3 œufs
- 130g de fromage de brebis (type Etorki)
- Sel, poivre



Préparation :

- 1) Émincez les légumes. Les faire revenir dans l'huile d'olive: l'oignon puis les poivrons puis les courgettes, puis les tomates.
- 2) Saler (pas trop)et poivrer
- 3) Faire cuire à feu moyen pour que les légumes rendent leur eau compter 20/25 minutes).
- 4) Laissez refroidir et ajoutez les œufs battus comme pour une omelette et le fromage de brebis râpé. Bien mélanger, puis verser sur la pâte.
- 5) Faire cuire à 200°C(four thermostat6/7) pendant 25 minutes(plus ou moins en fonction de votre four).
- 6) La tarte bien dorée est délicieuse avec une salade assaisonnée à l'huile d'olive.