



## Tarte aux poivrons

### Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée  
2 poivrons rouges  
2 poivrons jaunes  
200 gr d'oignons  
20 cl de crème liquide épaisse  
1 œuf  
100 gr de lentilles  
5 cl d'huile d'olive  
20 cl d'eau  
Sel, poivre.

### Préparation :

Préchauffez votre four à 250°.

Déposez les poivrons et faites-les "brûler" légèrement sur toutes les faces. Enfermez les poivrons dans un sachet en plastique et laissez refroidir. Épluchez-les, et coupez-les en lamelles. Réservez.

Déroulez la pâte avec son papier sulfurisé dans le moule, posez un autre papier sulfurisé dessus, étalez les lentilles sur le fond afin de précuire la pâte feuilletée, passez 10 min au four préchauffé à 180°.

Pendant ce temps, épluchez les oignons et émincez-les.

Faites-les revenir dans une poêle, sans les laisser brûler. Ajoutez la crème, et laissez cuire 5 min.

Ajoutez l'œuf battu, salez, poivrez. Retirez du feu.

Laissez refroidir, versez dans la tarte et remettez à cuire 10 min dans le four préchauffé à 180°.

Ajoutez les poivrons et laissez cuire à nouveau 10 min.

La tarte aux poivrons peut se déguster tiède ou chaude.

Bon Profit!