

Tarte aux poivrons

Les ingrédients :

- 2 cuillerées à soupe de crème
 - 100 g de lait
 - 1 pincée de noix de muscade
 - Sel
 - poivre
 - 1 pâte brisée
- Pour la garniture

- 1 cuillerée de moutarde
- 1 demi poivron rouge
- 1 demi poivron vert
- 180 g de gruyère
- 4 cornichons
- 100 g de lardons
- 4 biscottes
- 50 g de gruyère rapé

Le matériel:

- Moule
- Un couteau
- bol
- Un grill
- Un four

Préparation :

Mets la pâte dans un moule et précuits la 15 mn à 200 °c.

Etale la moutarde sur la pâte précuite

Coupe le gruyère en morceaux.

Mets tous les ingrédients sauf le gruyère et quelques lanières de poivrons dans le bol et mixe 20 secondes à vitesse 4.

Verse la préparation sur la pâte.

Pour la sauce:

Mets tous les ingrédients pour la sauce dans le bol et mixe 6 mn à vitesse 4.

Verse la sauce sur la tarte aux poivrons.

Décore de lanières de poivrons et parsème de gruyère rapé.

Mets au four 15 mn à 200°C puis 5 mn sous le grill pour gratiner.