

Tarte de Musquée au poivron et fromage



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 100 gr de gruyère râpé
- 20 gr de beurre
- 500 gr de Musquée de provence
- 1 poivron
- 1 bouquet de ciboulette
- Sel, poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Etaler la pâte dans un moule et piquer le fond à l'aide d'une fourchette
3. Eplucher la musquée, la couper en petits dés
4. Couvrir et faire revenir dans le beurre pendant 10 minutes environ
5. Ajouter un verre d'eau
6. Baisser le feu et laisser cuire jusqu'à ce que la Musquée soit bien cuite et réduite en purée
7. Laisser refroidir
8. Battre les oeufs, le sel, le poivre, le poivron découpé en lanières et la ciboulette hachée
9. Verser la garniture sur la tarte
10. Faire cuire 40 minutes et servir tiède