

# TARTE TARTIN AUX POIVRONS ET BROUSSE

---

## Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes



## Ingrédients

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 pâte feuilletée
- 200 g de brousse au lait de vache
- 20 g de beurre salé
- 1 oignon rouge
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 3 branches de basilic frais
- Crème balsamique
- Sel et poivre

Lavez les poivrons, épépinez-les et coupez-les en lamelles.

Émincez les oignons et faites-les revenir à feu doux dans une poêle avec le beurre. Lorsqu'ils commencent à être tendres, ajoutez la cassonade et le vinaigre balsamique, salez et poivrez.

Disposez, en plusieurs épaisseurs, les lamelles de poivron dans un plat. Étalez dessus la compotée d'oignons rouges et recouvrez avec la pâte feuilletée, rabattez les bords à l'intérieur et piquez avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle. Enfournez pour 30 minutes à 200°C.

À la sortie du four, laissez refroidir quelques minutes, placez un grand plat sur le moule, prenez un torchon puis retournez d'un geste vif.

Disposez la brousse au centre de la tatin encore chaude, quelques feuilles de basilic frais et un filet de crème balsamique.

**Astuce :** pour une version plus light, tartinez de la cancoillotte et ajoutez des morceaux d'abondance.

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**