

FEUILLETE BASQUE

Proposée par Christiane B.

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 2 oignons
- 2 ou 3 poivrons rouges hachés finement ou mixer
- 200g de jambon de Bayonne (ou bacon ou lard fumé) découpé et grillé à sec
- 100g de gruyère râpé
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Réalisation

* Découper en fines lamelles le jambon de Bayonne et le faire griller quelques min à sec dans une casserole. Le réserver.

* Dans la même casserole, ajouter l'huile d'olive et faire revenir les oignons hachés, y ajouter ensuite les poivrons hachés et poursuivre la cuisson 5 minutes environ. Saler, poivrer.

* Dans un moule à tarte, placer la pâte feuilletée. Disperser du gruyère dans le fond de tarte, répartir le mélange oignons /poivrons sur le gruyère. Disperser le jambon grillé au dessus et terminer par du gruyère

* Préchauffer le four traditionnel à thermostat 7 (ou chaleur tournante th 5/6)

* cuire 30 minutes à four traditionnel (+ ou - selon vos goûts).

Déguster chaud ou tiède ou froid (apéritif par ex)

Bon appétit !!!