Piperade…, en chaussons ou en tarte ?

Ingrédients :

5 piments doux
7 ou 8 tomates
3 oeufs
1 oignon
1 gousse d'ail
1 c. à c. de miel
Sel, poivre, piment, cannelle
Huile d'olive

1. Faites revenir à feu doux dans de l'huile d'olive les oignons émincés (environ 5 min), rajoutez les piments épinés et finement coupés. Rajoutez l'ail haché. Laisser revenir 10 min.
2. Incorporez les tomates préalablement pelées et coupées en dés. Salez, poivrez. Laissez réduire environ 30 min.
3. En fin de cuisson, ajoutez le miel, le piment et une pointe de cannelle.
4. Ajoutez les œufs à la préparation, éteignez le feu, mélangez doucement, couvrez, et laissez reposer quelques minutes.
5. Vous pouvez la déguster avec des pâtes par exemple, ou encore mieux, l'utiliser comme base pour des chaussons ou une jolie tarte.

Recette pâte :

200g de farine semi complète
5 c. à s. d'huile d'olive
½ verre d'eau
Sel, graines de sésame

Mélangez rapidement tous les ingrédients pour former une boule, laissez reposez si possible au frigo.

Pour la tarte :

1. Etalez directement la pâte dans un moule. Faites pré cuire à blanc le fond de tarte 15 min à 200°C (recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé puis d'haricots secs ou de lentilles pour que la pâte ne gonfle pas).
2. Répartissez la piperade sur la pâte, décorez d'une ou deux tomates en rondelles et terminez la cuisson au four : 15 à 20 min.
3. **Servez avec une belle salade verte aux noix et quelques tranches fines de fromage de brebis.**

Pour environ 6 chaussons :

1. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné, découpez 6 disques à l'aide d'un bol.
2. Disposez une grosse cuillère à soupe de piperade dans chaque disque (et une tranche de fromage si vous le souhaitez), refermez soigneusement ;
3. Environ 30 min au four à 200°C