

# Tarte tatin de poivrons au thon



## Ingredients

- 4 échalotes ou oignons
- [400 g de pulpe de tomate en dés](#)
- 360 g de poivron grillés en bocaux (poids égoutté)
- 90 g de tapenade noire
- 190 g de thon en boîte
- 2 sucre (de canne si possible), Poivre, Coriandre

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

1. **Etape 1** : Préchauffer le four à 225°C (thermostat 7-8).
- 2.
3. **Etape 2** : Faire revenir les [échalotes](#) émincées à feu vif dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 4.
5. **Etape 3** : Quand elles sont dorées, ajouter 2 cuillères à café de cumin en poudre, 2 cuillères à café de [coriandre](#) en poudre et si vous aimez épicé, 2 cuillères à café de [curry](#) en poudre.
- 6.
7. **Etape 4** : Faire revenir encore un peu en mélangeant bien puis ajouter les tomates et le thon émietté.
- 8.
9. **Etape 5** : Mélanger.
- 10.
11. **Etape 6** : Ajouter 2 cuillères à café d'herbes de Provence, le sucre et poivrer.
- 12.
13. **Etape 7** : Laisser mijoter 20 minutes à feu doux (il faut que ça "compote").
- 14.
15. **Etape 8** : Egoutter les [poivrons](#).
- 16.
17. **Etape 9** : Les disposer sur un plat à tarte huilé, et sur lequel vous aurez saupoudré des fines herbes (ce sera joli au démoulage).
18. **Etape 10** : Bien tapisser le fond du plat.
- 19.
20. **Etape 11** : Étaler la [tapenade](#), puis le mélange thon/tomate.
- 21.
22. **Etape 12** : Recouvrir avec la pâte et rentrant bien les bords à l'intérieur du plat.
- 23.
24. **Etape 13** : Piquer la pâte et étaler un peu d'huile dessus.
- 25.
26. **Etape 14** : Enfourner 25/30 minutes (il faut que la pâte soit bien dorée).
- 27.
28. **Etape 15** : Laisser refroidir 20 minutes puis démouler.

## Note de l'auteur

On peut varier les épices. On peut aussi utiliser des poivrons frais : auquel cas il faut les faire cuire 45 minutes au four, puis les peler et les évider... C'est meilleur, mais quel boulot !