

Tartelettes aux maquereaux et poivrons



60 min



4 pers.

Ingédients

- 1 pâte brisée
- 1 boîte de filets de maquereaux tomate aux herbes Bio
- 1 gros poivron rouge
- 1 oignon moyen
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 100 ml de crème fraîche
- 2 œufs
- 50 g de fromage râpé
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Dérouler la pâte brisée dans 4 petits moules à tartelettes préalablement beurrés et farinés.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail finement hachés et faire revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Ajouter le poivron coupé en dés dans la poêle et laisser cuire pendant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler et poivrer.
- Dans un bol, battre les œufs avec la crème fraîche et le fromage râpé. Saler et poivrer.
- Répartir les dés de poivron cuits et le maquereau préalablement émiettés sur le fond de la pâte dans chaque tartelette.
- Verser le mélange aux œufs dans chaque tartelette.
- Faire cuire les tartelettes pendant environ 20 à 25 minutes.
- Laisser refroidir légèrement les tartelettes avant de les démouler et décorer chaque tartelette avec quelques feuilles de basilic frais.