

TARTELETTES CHEESE-CAKE VERTES A LA CREME DE POIVRONS ROUGES



Facile

Préparation: 30 mn (10 + 10 + 10)

Cuisson: 30 mn (20 + 10)

Pour 6 tartelettes hautes:

Pour la pâte:

125 g de farine

75 g de beurre

Une poignée de roquette (ou basilic) ciselée

sel

Pour la garniture:

125 g de fromage frais (style Saint-Môret ou Philadelphia)

125 g de ricotta

2 poivrons rouges

2 pincées de piment d'Espelette

Sel

La pâte:

Ciseler puis mixer la roquette ou le basilic, puis procéder à la préparation de la pâte brisée classique en incorporant la salade hachée. Former une boule et la réserver au frais.

La garniture:

Dans un four chauffé à 200°, faire cuire les poivrons entiers comme là jusqu'à ce que la peau noircisse et gonfle de façon à pouvoir les éplucher.

Une fois épluchés et épinés, les mixer pour obtenir une purée fine et lisse. Assaisonner.

Battre le fromage frais et la ricotta dans le bol du robot (ou au batteur) pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit léger et aéré. Incorporer doucement en continuant la purée de poivrons refroidie. Ajuster l'assaisonnement avec le piment d'Espelette et le sel. Réserver dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Finition:

Préchauffer le four à 180°.

Abaisser la pâte et procéder comme ici pour garnir les cercles à pâtisserie (6,5 cm de diamètre) et faire cuire à blanc comme là. Laisser refroidir à température ambiante.

Quand les fonds de tartelette sont froids, à l'aide de la poche à douille, les remplir avec la crème de poivrons et réserver au froid jusqu'au moment de servir.