

Ma petite tarte bouclette à la provençale façon PBMC...



PBMC c'est quoi ? Juste les initiales du chouette site Papa Bosse et Maman cuit (dis comme ça, ça pourrait paraître un peu sexiste mais le sujet n'est pas là) qui propose des recettes simples, rapides et aussi originales pour régaler toute la famille (que ce soit papa qui cuisine, maman ou les 2 !!!!) en mangeant équilibré. J'ai déjà testé quelques recettes sur ce site et si je sais qu'il n'ont pas inventé la tarte bouclette, c'est pourtant leur recette qui a retenu toute mon attention.

Au thon, cette tarte salée parfaite pour régaler toute la famille avec une salade de jeunes pousses et se réalise en un tour de main, se roule sur elle même puis se découpe en tronçons que l'on replace à plat dans le moule à tarte pour la reconstituer d'une manière plus originale. On peut ainsi varier les goûts à l'infini...

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

1 pâte feuilletée maison ou une pâte feuilletée du commerce (la plus naturelle possible alors lisez les emballages : du beurre, pas d'huile et surtout pas d'huile de Palme !!!!)...la marque croustipâte est parfaite.

1 grosse boîte de thon (environ 280G), 6 cuillers à soupe mayonnaise, 2 œufs, 200 g de lanières de poivrons surgelés (les 3 couleurs) que vous aurez fait décongeler, 50 g de pignons de pin, quelques olives noires, de la ciboulette ciselée.

PRÉPARATION :

1. Égouttez le thon, émiettez-le et mélangez le avec la mayonnaise ;
2. Ajoutez ensuite les 2 œufs et mélangez ;
3. Ajoutez les lanières de poivrons et le pignons et mélangez le tout ;
4. Déroulez ou étalez votre pâte feuilletée ;
5. Déposez la préparation sur la pâte et roulez là en un boudin (comme pour un gâteau roulé à la confiture) ;
6. Enveloppez-le dans du papier cuisson et du film alimentaire en serrant bien et réservez au frais au moins 30 minutes.
7. Préchauffez le four à 180°C ;

8. Sortez le boudin du réfrigérateur et découpez des tronçons de 3 cm de largeur environ que vous placerez à plat dans le fond du moule à tarte, les uns accolés aux autres afin de reconstituer une tarte ;
9. Parsemez de ciboulette ciselée et déposez quelques olives (moi j'avais oublié les olives).
10. Faites cuire à mi-hauteur pendant environ 40 minutes...

C'est prêt ! Bon appétit !