

## Tarte coca aux poivrons

4 poivrons

4 grosses tomates

4 gros oignons

huile d'olive

thym

sel

poivre

pâte feuilletée, 2 cercles pour le dessus et le dessous diamètre environ 30 cm

Un œuf pour sceller et dorer

*Pour un volume équivalent des 3 ingrédients*

Si possible, peler les poivrons : soit en les faisant griller au four à 180 degrés Celsius, puis 10 minutes enfermés dans un sac pour que la peau cloque, soit en les pelant à l'épluche-légumes. C'est meilleur sans la peau et les graines.

Faire revenir ensemble les oignons et les poivrons émincés jusqu'à ce qu'ils soient fondus, rajouter les tomates concassées et le thym.

NE PAS METTRE D'AIL, ce n'est pas bon.

Laisser compoter longuement à feu doux.

Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 220 degrés Celsius, abaisser une première pâte feuilletée dans un moule, et déposer la garniture, en laissant une bordure d'au moins 2cm tout autour.

Battre l'œuf dans un petit bol, badigeonner la bordure avec l'œuf.

Déposer le second cercle, et sceller les bords à la fourchette ou en bordant les pâtes de façon esthétique.

Dorer à l'œuf, puis dessiner des motifs sur le dessus de la pâte, prévoir une petite cheminée au milieu pour laisser la vapeur s'échapper.

Enfourner à mi-hauteur environ 30 minutes suivant le four, jusqu'à ce que la coca soit dorée.

Elle se mange froide ou chaude.