

# Tarte feuilletée aux poivrons de Sandrine A.

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (style Pimperidge farm au rayon surgelé)
- 1 paquet de fromage suisse en lamelles
- 3 grosses cuillères à soupe de moutarde
- 4 ou 5 poivrons (rouge, orange, vert) coupés en fines lamelles  
(Ils existent en surgelés)
- Sel, poivre, herbes de Provence, piment de Cayenne, huile d'olive

## Préparation :

- Préchauffer le four à 350 F
- Étaler la pâte sur du papier parchemin et la mettre sur une plaque allant au four.
- Étaler la moutarde
- Recouvrir des tranches de fromage
- Disposer les lamelles de poivrons uniformément
- Assaisonner avec sel, poivre, piment, herbes et huile d'olive
- Enfourner pour 45 minutes environ