

Tartine de Sylvie

écrit par Pariseyn | 7 juillet 2016



Une tartine toute simple et savoureuse. Et réalisée en un tour de main.

Ingrédients, pour 4 personnes:

4 [ciabattas individuelles](#)

2 poivrons rouges (voir note)

1 gousse d'ail

150 g de tapenade d'olive noire

100 g de Pecorino Romano A.O.P. râpé

Laver les poivrons. Les poser sur une lèchefrite revêtue d'un papier aluminium et mettre au four position gril à 220 °C en les retournant tous les quarts d'heure jusqu'à ce qu'ils soient noircis. Si vous disposer d'un barbecue, les déposer directement sur la grille et les retourner régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bien noircis.

Transférer les poivrons dans un sac congélation, refermer et laisser refroidir.

Sortir les poivrons, enlever la tige, les graines et la peau.

Déposer les lanières de poivron dans un plat. Récupérer le jus du sac et verser sur les poivrons. Ecraser la gousse d'ail. Ajouter un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer. Mélanger. Gouter et rectifier l'assaisonnement.

Couper les ciabattas individuelles en deux.

Tartiner chaque moitié de tapenade d'olive.

Répartir des lamelles de poivron sur chaque tartine.

Saupoudrer chaque tartine de Pecorino Romano.

Passer sous le gril pour faire fondre le fromage.

Servir 2 tartines par personne.

Note : pour les plus pressés, utiliser un bocal de poivrons marinés.