

Tarte basquaise

- Pâte feuilletée un peu épaisse
- Jambon de Bayonne en chiffonnade
- Saucisse « txistorra »
- Tomates
- Oignons frais
- Poivrons ou Piments doux du Pays Basque
- Fromage de brebis Ossau Iraty
- Sel
- Piment d'Espelette

Commencez par précuire votre pâte feuilletée (pas trop fine) puis posez la sur une feuille de papier sulfurisé et sur une plaque de four.

Rajoutez 4 à 5 tranches de jambon de Bayonne très fines sur la pâte feuilletée et enfournez pendant 10 minutes dans le four chaud (180°C)

La pâte va commencer à cuire et le jambon va légèrement griller tout en donnant un petit goût à la pâte

Dans une poêle, faites revenir avec un peu d'huile d'olive, les oignons, la chair d'une tomate puis les piments doux ou les poivrons, comme une base traditionnelle de piperade

N'oubliez pas de goûter afin d'assaisonner correctement en sel et à la toute fin en piment d'Espelette

Sur la plancha, faites revenir une ou deux txistorra (selon la taille)

Quand la txistorra est cuite, coupez-la en petits dés et rajoutez aux légumes, laissez mijoter doucement

La pâte feuilletée est précuite, laissez-la refroidir un peu pour la manipuler

Prenez un plat creux et déposez délicatement votre pâte feuilletée et son jambon, normalement les bords vont dépasser

Déposez ensuite tous vos légumes et txistorra

Terminez avec un peu de copeaux de fromage de brebis sur le dessus.

Enfournez de nouveau à four chaud, pour 20 minutes environ