

Semelle catalane

Piquer à la fourchette une pâte feuilletée rectangulaire
Recouvrir de papier cuisson
Mettre des billes de céramique sur le papier cuisson (ou du riz, des haricots ...)
Faire dorer au four environ 10 12 minutes à 200°
Sortir et laisser refroidir

Faire une tapenade dans un bol mixeur :

1 boîte d'olives noires dénoyautées
1 verrine de tomates séchées : (Confinade de tomates séchées au soleil chez Leclerc)
2 gousses d'ail
1 cuillerée à soupe de câpres
1 cuillerée à soupe de thym frais émiété
1/2 cuillerée à café de poivre moulu
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Mixer le tout

Etaler sur la pâte feuilletée rectangulaire:

Eplucher 4 gros oignons, les couper en fines lamelles
Les faire dorer à la poêle dans 3 cuillerées d'huile d'olive en les remuant pour qu'ils ne caramélisent pas

Etaler sur la tapenade

Préchauffer le four en position « Grill » à 210°
Dans un plat,mettre 4 ou 5 poivrons rouges entiers
Faire dorer environ 30 mn de chaque côté (ou + selon le four)
Ils doivent être bien grillés pour que la peau se détache facilement
Laisser refroidir un peu dans le four
Les mettre dans un sac plastique fermé pour les éplucher plus facilement
Quand ils sont bien froids, les poser sur du journal, enlever la peau et les graines

Les couper en lamelles et les positionner sur la couche d'oignons

Sur la semelle, entre les poivrons, allonger les filets d'anchois (ou de boquerones à l'ail ou à la provençale)
Couper les olives noires dénoyautées et le semer sur les poivrons et les anchois pour les décorer