

## Tartelettes au poivron rouge et merguez

Ingrédients pour 9 ou 10 tartelettes oups je ne me rappelle plus

1 rouleau de pâte feuilletée  
1 poivron rouge coupé en dés  
un peu plus d'un demi oignon émincé  
1 tomate émondée et coupée en dés  
ras el hanout  
graines de cumin  
2 merguez

Faire cuire mais pas trop les merguez dans une poêle sans matière grasse (elles finiront de cuire dans le four)

Réserver les merguez

Dans la poêle faire revenir l'oignon et le poivron dans la graisse des merguez (au besoin ajouter un filet d'huile)

Ajouter les dés de tomates ainsi que le ras el hanout

Faire cuire à petit feu

Laisser refroidir

Piquer la pâte feuilletée et découper à la forme de vos empreintes

Foncer les empreintes avec la pâte

Déposer un peu de mélange poivron/tomate

Couper les merguez en tronçons et en déposer sur chaque garniture

Parsemer de quelques graines de cumin

Cuire four chaud 190° entre 30 et 45 mn

