 **Tielle de calamars à la sétoise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/08/Tielle-de-calamars-%C3%A0-la-s%C3%A9toise-IMG_6544.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La garniture :   
- 500 g d'anneaux de** [**calamars**](http://recettes.de/calamars) **(1)**  
**- ½** [**poivron**](https://recettes.de/poivrons) **rouge**  
**- ½ poivron vert**  
**- 1 petit oignon**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- quelques brindilles de thym citron**  
**- 500 g de cubes de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **à l'italienne (1)**  
**- Piment d'Espelette**  
**- 2 œufs**  
**- 2 pincées de pistils de safran**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Couper les poivrons en petits dés après avoir retiré les graines et les cloisons blanches.  
Couper l'oignon en cubes, et hacher finement l'ail dégermé.  
Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une poêle.  
Y étaler les anneaux de calamars et les laisser revenir pendant une dizaine de minutes jusqu'à évaporation du liquide.  
Les couper en dés et les réserver.  
Dans la même poêle, faire revenir les poivrons et les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent moelleux.  
Ajouter les cubes de tomate et l'ail, et bien mélanger.  
Incorporer le thym, une pincée de piment d'Espelette, du sel et du poivre.  
Faire cuire à feu vif pendant une dizaine de minutes pour obtenir une compotée.  
Ajouter les dés de calamar et laisser frémir encore quelques minutes.  
Réserver.

**La pâte :  
- 400 g de farine**  
**- 2 càc (7g) de levure chimique**  
**- 1 càc de sel**  
**- 2 œufs**  
**- 200g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc)  
**- 4 càs d'eau (2)  
- 1 blanc d'œuf pour dorer**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 200°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Mélanger la farine et la levure dans la cuve du robot.  
Faire un puits et y déposer le fromage blanc mélangé au sel et les œufs.  
Commencer à mélanger et ajouter l'eau petit à petit jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte souple **(2)**.  
Étaler la pâte au rouleau et y découper un disque de la taille du cercle.  
Foncer le cercle avec le reste de la pâte en la laissant un peu dépasser sur tout le tour **(3)**.  
Piquer la pâte à la fourchette.

**La tielle :**

Incorporer les œufs et le safran dans la compotée aux calamars , mélanger et rectifier l'assaisonnement si besoin.  
Verser le mélange dans le moule en l'étalant soigneusement.  
Couvrir avec le disque de pâte et pincer les bords pour souder parfaitement le couvercle.  
Pratiquer une ouverture au centre et la maintenir ouverte avec un rouleau de papier cuisson.  
Dorer la pâte au pinceau avec le blanc d'œuf.  
Enfourner pour environ 30 minutes.  
Retirer délicatement le cercle.  
**Servir chaud ou tiède.**