

RECETTE

Velouté de poivron rouge au chèvre

(pour 6 personnes)

Préparation : 4 mn Cuisson : 20mn Repos : 1h

Ingrédients :

- 3 poivrons rouges
- 1 oignon
- 2 petits lacs de chèvre frais
- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 bouillon cube
- sel et poivre

Préparation:

1- Préchauffer le four en position gril. Poser-les sur une plaque du four recouverte de papier d'aluminium et les faire griller jusqu'à ce que la peau cloque. Peler, épépiner-les et couper-les en lamelles. Réserver 8 lamelles pour la décoration.

2- Peler et émincer l'oignon et le faire revenir sans coloration dans une cocotte avec l'huile d'olive. Ajouter les poivrons en lamelles, 75 cl d'eau, le bouillon cube et poivrez. Porter à ébullition, laissez cuire 15 minutes, puis mixer finement. Mettre à refroidir dans un saladier et placer au réfrigérateur au moins 1 heure.

3- Laver et sécher les brins de coriandre. Découper les fromages de chèvre en petits morceaux.

4- Au moment de servir, répartir le velouté de poivron rouge dans 4 verres. Ajoutez des morceaux de fromage de chèvre et 2 lamelles de poivron.

Servir bien froid.



RECETTE

Tarte fine aux poivrons

(pour 6 personnes)

Préparation : 15 mn Cuisson : 25 mn

Ingrédients :

- 1 poivron jaune
- 1 poivron orange
- 2 oignons rouges
- 1 bouquet de coriandre
- 3 cuill. à soupe de crème fraîche d'Unifermé
- 1 pâte feuilletée
- sel et poivre



Préparation:

1- Laver, épépiner et émincer finement les poivrons. Peler et émincer finement les oignons rouges.

2- Laver, sécher, effeuiller et ciseler la coriandre. Saler et poivrer la crème. Préchauffez le four à 210°C (th. 7).

3- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper-la en six parts. Poser les morceaux de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Piquer-les avec une fourchette.

4- Étaler la crème et la coriandre sur la pâte puis garnir de poivrons et d'oignons. Enfourné pour 25 minutes.

Idéal pour varier vos apéritifs ou vos entrées.



RECETTE

Cake aux poivrons (pour 6 personnes)

Préparation : 15 mn Cuisson : 1h05mn

Ingrédients :

- 200g de farine
- 1 sachet de levure
- 50g de feta
- 3 poivrons
- 3 œufs
- 20g de beurre
- 10cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- sel et poivre



Préparation:

- 1- Préchauffer le four à 180 °C. Mettre la farine et la levure dans un saladier, creuser un puit au centre et ajouter l'huile, le lait, le sel et le poivre. Mélanger puis incorporer les œufs un par un.
- 2- Epépiner les poivrons et détailler-les en petits dés. Faire revenir à la poêle les dés de poivrons 10 minutes. Une fois refroidis incorporer le tout à la pâte.
- 3- Beurrer un moule à cake, verser-y la pâte et enfourner pour 45 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche et le cake doit être gonflé et doré.
- 4- Sortir le cake du four, laisser-le tiédir puis démouler-le sur une grille. Attendre ensuite qu'il refroidisse complètement avant de le couper en tranches.

Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr/ / Facebook : Unifermé



RECETTE

Crème de poivron rouge (pour 6 personnes)

Préparation : 25 mn Cuisson : 35mn Repos : 15 mn

Ingrédients :

- 6 poivrons rouges
- 100g de saladélice (féta)
- 4 cuill. À soupe d'huile d'olive
- jus de citron
- 2 gousses d'ail
- 120g de sésame blanc
- 1 pincée de coriandre
- sel et poivre

Préparation:

- 1- Préchauffer le four à 180°C. Envelopper chaque poivron dans une papillote de papier d'aluminium. Enfourner les poivrons au four pendant 35 minutes.
- 2- Retirer les papillotes du four puis laisser refroidir pendant 15 minutes. Sortir les poivrons, retirer leur peau, enlever les graines et les pédoncules et égoutter les bien.
- 3- Mettre la chair des poivrons dans un mixeur. Ajouter les gousses d'ail pelées et coupées en quatre, le jus de citron, la coriandre, du sel et du poivre. Mixer jusqu'à obtenir une préparation lisse. Régler l'appareil sur la vitesse minimale, puis incorporer l'huile d'olive en filet. Verser le mélange obtenu dans une jatte.
- 4- Émietter la feta, écrasez-la à la fourchette et incorporer-la à la préparation de poivrons. Réserver au frais.
- 5- Juste avant de servir, faire griller à sec les graines de sésame dans une poêle antiadhésive pendant 2 minutes en remuant régulièrement. Quand les graines sont bien croquantes les mettre dans la crème de poivron et mélanger.

Idéal pour varier vos apéritifs.

Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr/ / Facebook : Unifermé

