

# Crème de poivrons à la feta

Préparation	5 min	Durée totale	5 min
Difficulté	facile	Nombre de parts	1 portion
Calories pour 100g	228 kcal		
2 gousses d'ail		10 feuilles	Persil frais
80 grammes	Poivrons rouges	200 grammes	Feta
100 grammes	Fromage à tartiner	1 cuillère à soupe	Huile d'olive
2 pincées	Paprika	2 pincées	Origan
2 pincées	Poivre	1 pincée	Sel

Voici une **crème de poivrons à la feta** à préparer au **Thermomix** directement issue de mezzés et de tartinade grecques.

Idéale pour l'apéritif sur une tartine de pain cette crème peut également faire office de sauce d'accompagnement d'une viande grillée ou de boulettes par exemple.

## Astuce

Mixer plus ou moins longtemps à la dernière étape en fonction de la consistance que vous souhaitez avoir !

## Variante

Si vous n'est pas pressé vous pouvez griller votre poivron : il vous suffit de préchauffer le four à 200°C, de poser le poivron sur une plaque recouverte de papier cuisson et de le faire cuire pendant 30-40 minutes environ, en le retournant à moitié cuisson, afin qu'il devienne grillé et un peu mou. Vous pouvez ensuite le peler et suivre la recette ci-dessus.

- 1 Mettre 2 gousses d'ail et 10 feuilles de persil frais dans le Thermomix. Mélanger **3 sec/vitesse 7**. Racler ensuite les parois du bol avec la spatule.
- 2 Ajouter 80 grammes de poivrons rouges coupés en morceaux, 200 grammes de feta, 100 grammes de fromage à tartiner, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 pincées de paprika, 2 pincées d'origan, 2 pincées de poivre et 1 pincée de sel (à ajuster en fonction des goûts) dans le Thermomix. Mélanger **5 sec/vitesse 7**.
- 3 Servir immédiatement.

Plus de 100 000  
personnes  
aiment **Cookomix**  
sur Facebook.

Il ne manque plus que  
vous :)

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation des cookies et leur partage avec nos partenaires à des fins d'analyse, de publicités et de contenus personnalisés. En savoir + Ok