

Verrine poivron boursin ail fines herbes

<https://lespapillesdekaren.com/2018/11/verrine-de-poivron-et-fromage-ail-fines-herbes.html>

Ingrédients pour 4 personnes (entrée) ou 8 personnes (apéritif) :

- 1 bocal de poivrons rouges (400 gr, poids net égoutté),
- 150 gr de Boursin ail & fines herbes (ou équivalent),
- Quelques tranches de bacon ou de pancetta,
- Piment d'Espelette , sel, poivre (facultatifs)

Préparation :

La crème de poivron

Dans un mixeur, mettez les poivrons rouges égouttés avec le fromage ail & fines herbes. Salez légèrement, poivrez et ajoutez une à deux pincées de piment d'Espelette si vous aimez. Mixez afin d'obtenir une texture fluide et lisse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Versez votre crème de poivron dans des verrines puis réservez au frais.

Les chips de bacon

Préchauffez votre four à 210°C.

Placez votre tranches de bacon ou de pancetta sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé puis saupoudrez-les d'un peu de piment d'Espelette.

Enfournez pour 5 minutes afin qu'elles soient grillées. Laissez refroidir.

Au moment de servir, placez une tranche de bacon (coupée en deux) dans chaque verrine.

NB

Poivrons frais : Enlever la peau des poivrons. Deux possibilités : soit 20 minutes au four sous le gril, en les tournant régulièrement, soit ébouillantés dans l'eau pendant 20 minutes, puis retirer la peau. Tailler les poivrons en fines lanières.

Salade de poivrons : Disposer les poivrons dans un récipient en y ajoutant une cuillère à café de suren poudre pour enlever l'amertume, l'ail détaillé ou en poudre, le sel, le poivre et quelques herbes. Vous pouvez ajouter aussi quelques gouttes de tabasco pour relever la marinade.

Couvrir d'huile d'olive et laisser refroidir 30 minutes minimum avant de servir.

J'ai servi cette crème poivron-boursin avec des pommes de terre cuites à la vapeur