

POTAGE AUX POIVRONS JAUNES

Comme je l'ai expliqué sur le ticket consacré au [potage aux brocolis](#), j'ai refait vendredi une recette que j'avais récupérée il y a quelques années sur un forum de cuisine à l'époque bien sympa ☺

Mais voilà que cette recette s'était retrouvée bien enfoui au fond de mes souvenirs..... J'ai donc essayé de la remettre à l'ordre du jour et la faire (re)découvrir à mes puces et mes parents !

Le verdict à été favorable, l'idée est d'essayer de refaire cette recette avec des poivrons rouges et de les présenter simultanément en verrine (les miennes contiennent pile une louche de soupe)...

Donc la suite au prochain épisode ! ;-)



Voilà donc ma liste de courses :

- 3 poivrons jaunes
- 2 gousses d'ail
- deux oignons sauciers (c'est ce qu'il me restait)
- 2 petites pommes de terre
- les $\frac{3}{4}$ d'un pot de mascarpone
- 1/2 cuillères à café de gingembre
- piment d'Espelette
- thym
- laurier
- huile d'olive

La recette :

- Eplucher et tailler menu vos oignons et écrasez votre ail après l'avoir épluché et dégermé



- Faire fondre doucement dans un fond d'huile d'olives avec quelques branches de thym et feuilles de laurier
- Ajouter vos poivrons que vous aurez lavé, vidé et détaillé en petit dés (ma sœur me dit qu'elle les aurait épluché). Les ajouter et laisser cuire un bon quart d'heure à feu doux en pensant à remuer pour que ça n'accroche pas



- Ajouter alors vos pommes de terre détaillées en dés, couvrir d'eau et laisser mijoter une demi heure à feu doux en ayant pensé à assaisonner (sel, gingembre, piment)



- Il ne vous reste alors plus qu'à penser à retirer le thym et le laurier et mixer au blender en ajoutant un filet d'huile d'olive et votre mascarpone. Vous pouvez alors replacer votre potage dans votre casserole pour le réchauffer plus facilement (après avoir pensé à passer le tout au chinois si vous avez par mégarde oublié de retirer le Thym/Laurier ou s'il subsiste de petites peaux)



- Vous pouvez alors dresser vos assiettes, en saupoudrant éventuellement pour la déco d'une pincée de piment d'Espelette