



CREME DE POIVRONS

Pour 4 personnes (+ si vous prenez des mini-verrines)

200g de poivrons rouges (moyens) - 40g beurre - 30cl crème fraîche - 50cl bouillon de légumes (soit 2 cubes bio) - 10g gingembre frais - sel - poivre –

Couper les poivrons en 2, ôter le pédoncule et les graines. Couper en petits morceaux.

Fondre le beurre dans une sauteuse, ajouter les poivrons. Mélanger. Cuire 10minutes en remuant souvent. Verser la crème et le bouillon de légumes. Porter à ébullition, laisser cuire 10minutes à feu doux. Passer au blender. Tamiser. Remettre dans la sauteuse.

Réduire 5minutes à feu doux. Saler et poivrer. Servir tiède ou froid en chapeautant d'un pof de chantilly au poivre.*