Coulis de poivrons rouges

<http://martinemenu.canalblog.com>

Il est toujours meilleur en été quand les poivrons ont bien pris le soleil !

J’en fais une plus grande quantité que ce dont j’ai besoin et je congèle en petits bocaux, c’est ainsi vite prêt pour parfumer pâtes, riz, céréales ou mousse de légumes etc …. et on pourra ajouter alors les herbes fraîches ou sèches qui se marieront bien avec le plat à faire.

Le Thermomix est vraiment “champion” pour ce genre de préparation :

- 3 jolis poivrons rouges

- 2 oignons

- huile d’olive

- sel fin et poivre du moulin

Découper grossièrement les oignons, les mettre dans le bol du Thermomix avec 2 cuillers à soupe d’huile d’olive et programmer 5 mn 100° vit 2.

Pendant ce temps laver et ouvrir les poivrons pour en retirer les graines et les parties blanches à l’intérieur. Les découper aussi grossièrement et les glisser par l’orifice du couvercle après l’arrêt de la minuterie.

Ajouter un gobelet d’eau, saler, poivrer et programmer pour 20 mn 100°C vit 2. Mixer ensuite 20 sec à vit 9 en tenant le gobelet en place.

Demain une recette sympa avec coulis de poivrons rouges !