

Mini verrines de poivrons **(aux becs sucrés salés)**

Pour 6 mini verrines

- 1 poivron rouge
- 2 poivrons verts
- 150 g de fromage blanc
- 10 cl de crème liquide
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 1 càs d'aneth
- 1/4 de gousse d'ail
- sel, poivre

Faites griller les poivrons sous le gril du four en les retournant régulièrement. En fin de cuisson, déglacez avec le vinaigre balsamique.

Une fois grillés et cuits, placez-les dans un saladier recouvert de film alimentaire pendant 10 min. Conservez le jus rendu. Pelez-les et réduisez-les séparément en purée au mixer. Ajoutez leur jus. Salez, poivrez.

Fouettez la crème liquide en chantilly puis incorporez-la délicatement dans le fromage blanc avec le quart de gousse d'ail écrasée. Ajoutez l'huile d'olive, l'aneth et un peu de sel.

Versez les préparations dans les mini verrines en alternant les couches.

Servir très frais.