

MINIS POIVRONS FARCIS

Quantité 12 minis poivrons Temps de préparation 30 minutes

Difficulté



Ingédients

- 12 minis poivrons frais (chez carrefour)
- 1 pot de 250gr de ricotta
- 50 gr de parmesan en poudre
- 15 framboises fraîches
- 2cs d'Huile d'Olive
- quelques gouttes de jus de citron
- Sel Poivre
- 8 petites feuilles de basilic frais
- 1 verre de 51 Rosé pour accompagner votre tapas d'entrée

Réalisation

- Mettre 3 litres d'eau à bouillir avec 5 gr de sel, quand l'eau boue, y glisser les poivrons lavées, évidés et les petits chapeaux découpés.
- Fouetter la ricotta avec le parmesan l'huile d'olive, du sel du poivre et les framboises égrénées à la main grossièrement. Ajoutez quelques gouttes de citron. Ciselez les feuilles de basilic et les ajouter à la préparation, mettre en poche à douille et mettre au frais. Il faut bien saler.
- Au bout de 8 minutes de cuisson retirer les poivrons de l'eau et les tremper dans une glaçante (bol d'eau froide + glaçons) pour stopper la cuisson et garder la fermeté du légume.
- Quand les poivrons ont refroidis, les poser face creuser et chapeaux face creusée sur un sopalin, laissez égoutter quelques minutes.
- Fourer les poivrons, refermer avec les petits chapeaux et déguster avec un verre de 51 rosé aux fruits rouges.
- Fouetter le mascarpone, le sucre glace et la vanille ensemble, gouttez réassaisonnez.



Notes



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

