

Tartinade de poivrons rouges



Pour 1 tasse et demi

 10 minutes

 15 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

4 poivrons rouges, coupés en deux, épépinés

60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive

Sel et poivre

1 - Placer la grille dans le haut du four. Préchauffer le four à grill. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.

2 - Placer les poivrons sur la plaque, côté peau vers le haut. Badigeonner d'un peu d'huile. Cuire au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils noircissent.

3 - Déposer les poivrons dans un contenant hermétique. Laisser tiédir et retirer la peau.

4 - Au robot, réduire en purée lisse les poivrons et le reste de l'huile. Saler et poivrer.

5 - Servir avec des mini pains pita, tartiner sur des tranches de pain baguette pour l'apéritif ou utiliser en trempette avec des crudités.

