

Poivrons au fromage frais

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 6 personnes

- 3 poivrons rouges
- 150 g de fromage frais (Saint Moret par exemple)
- 20 g de câpres
- 1 càs d'huile d'olive
- poivre
- olives noires de Nice

Inciser les poivrons. Les mettre dans un plat et enfourner position grill.

Au bout de 15 minutes, les retourner, et remettre sous le grill pour 15 minutes encore. Les sortir du four et les enfermer dans une poche plastique.

Laisser complètement refroidir. Sortir les poivrons de leur poche, les peler et retirer les graines. Couper la chair des poivrons en lamelles larges. Les déposer sur du papier absorbant, éponger le surplus de liquide et réserver.

Dans un bol, mélanger le fromage frais, l'huile, les câpres grossièrement concassés et un peu de poivre. Déposer sur chaque lamelle de poivron une cuillère à café de préparation, puis rouler les tranches de poivron.

Au besoin, les maintenir avec une pique. Décorer chaque poivron d'olives noires.