



CREME DE POIVRONS

Pour 4 personnes

- 1 kg Poivrons rouges
 - 2 dl Bouillon de légumes ou de poule
 - 1 Yogourt nature
 - 1 dl Crème fouettée
 - 1 Oignon moyen haché
 - 1 c.à s. Huile d'olive
- Petites feuilles de basilic, poivre du moulin, poivre de Cayenne, 1 pincée de sucre, quelques gouttes de Worcester sauce.

Recette :

1. Chauffer l'huile dans une casserole et faire revenir l'oignon
2. Ajouter les poivrons pelés et coupés en lamelles, faire mijoter 10 min.
3. Verser le bouillon dessus et cuire à feu doux et à couvert durant 20 min.
4. Passer au mixer et assaisonner (poivre du moulin, 1 pincée de Cayenne et de sucre).
5. Incorporer le yogourt et la sauce Worcester. Contrôler la température, réchauffer si nécessaire.
6. Au moment de servir, déposer sur chaque portion une cuillère à café de crème fouettée et 1 ou 2 feuilles de basilic

Décembre 2008 : Frédy Cosendai – Roger Veluzat – Alain Vogel