

Crème de poivron glacée au basilic

Ingrédients:

3 poivrons rouges
2 c. à s. d'huile d'olive
2 gousses d'ail
12 feuilles de basilic, haché
50 ml de crème 15%
50 ml d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation:

Préchauffer le four à 200°C (390°F).

Couper les poivrons en deux, les épiner puis les déposer sur une plaque recouverte d'une feuille d'aluminium, couvrir d'une autre feuille de papier d'aluminium. Mettre su four pendant 45 minutes.

Une fois la cuisson terminer, laisser les poivrons tiédir dans la feuille d'aluminium. Puis éplucher-les et rincer-les à l'eau froide.

Couper les poivrons à morceaux, mettre dans le mélangeur. Ajouter l'ail, le basilic, la crème, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélanger pour obtenir une crème velouté, ajouter de la crème si le velouté est trop épais.

Placer la crème au réfrigérateur pendant 4 heures. Servir frais, garni de feuille de basilic.

À table avec les soeurs Bellegarde (<http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>)