

Crème de poivrons à la tapenade et anchois



Mes commissions pour 6 personnes :

- 4 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 1 bouquet de basilic
- Fleur de sel
- Poivre
- Huile d'olive
- 6 anchois à l'huile d'olive

Pour la tapenade :

- 250 g d'olives noires
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 5 anchois à l'huile
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre

La préparation :

- Passer les poivrons au four pendant 10 min jusqu'à ce que leur peau se craquèle.

- Les sortir du four et laisser reposer 1h00 en couvrant d'un torchon puis enlever la peau et épépiner
- Les mettre dans un blender en y ajoutant les feuilles du bouquet de basilic, une bonne pincée de fleur de sel, du poivre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Mixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

La tapenade :

- Dénoyauter les olives, les mettre dans le blender.
- Ajouter la cuillère de câpres et les anchois coupés en petits morceaux et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et du poivre
- Mixer jusqu'à obtenir une tapenade en morceaux assez grossiers

La présentation :

- Verser la crème de poivron dans 6 assiettes à soupe ou écuelles.
- Poser au centre un dôme de tapenade puis 1 filet d'anchois par assiette
- Terminer avec une giclée d'huile d'olive