

CREME AUX POIVRONS ET GINGEMBRE

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Réfrigération : quelques heures



800 g de poivrons rouges ou jaunes épluchés (environ 4 gros poivrons)

20 g de beurre

250 ml de bouillon de volaille (j'ai utilisé 1/2 tablette pour 250 ml d'eau)

15 cl de crème liquide

1 noix de gingembre

cottage cheese ou feta, poivre 5 baies et ciboulette pour servir

- 1 Laver les poivrons, les couper en quatre, éliminer pédoncule et graines. Les couper en fines tranches.
- 2 Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y mettre à revenir les tranches de poivrons pendant 10 min à couvert et à feu doux, en mélangeant de temps en temps.
- 3 Au bout de ce temps, ajouter le bouillon de volaille, la crème liquide, le gingembre épluché et coupé en fines tranches. Laisser cuire à feu doux pendant 10 à 15 min.
- 4 Mixer au mixeur plongeur.
- 5 Verser dans une jatte, laisser refroidir puis mettre au frais.
- 6 Pour servir, répartir dans des verrines, décorer d'une cuillère à soupe de cottage cheese (ou feta émiettée), poivrer au moulin et disposer des brins de ciboulette.