

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Crème de poivron au chèvre & pesto acidulé



ETE VEGETARIEN PALEO

Imprimer

Commenter

Préparation: **25 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

Crème de poivron :

- 4 poivrons rouges
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 1 pincée de fleur de sel

Crème de chèvre :

- 250 g de chèvre frais
- 4 c. à s. de lait d'amande (non sucré)

- ½ gousse d'ail dégermée
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de poivre

Pesto :

- 20 g de pignons de pin
- 40 g de basilic frais
- 1 gousse d'ail dégermée
- 1 c. à s. de jus de citron jaune
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 2 pincées de fleur de sel

1. Remplissez le Vitaliseur avec un quart d'eau, couvrez et portez à ébullition. Lavez, coupez grossièrement et épépinez les poivrons. Placez-les dans le tamis pour environ 15 minutes de cuisson.
2. Laissez ensuite les poivrons refroidir puis mixez-les avec l'huile d'olive, la fleur de sel et le piment d'Espelette. Réservez.
3. Dans un cul-de-poule, mélangez le fromage de chèvre, le lait d'amande, l'ail haché, la fleur de sel et le poivre. Vous devez obtenir une crème bien lisse. Réservez.
4. Préparez le pesto en mixant tous les ingrédients. Réservez.
5. Procédez au montage dans des bocaux, en tapissant le fond d'une couche de crème de chèvre, puis ajoutez la crème de poivron, et terminez par une cuillère de chèvre sur laquelle vous disposerez une quenelle de pesto.
6. Dégustez bien frais !

Sabrina Larroche réalise une recette végétarienne aux saveurs d'été préparée à la vapeur douce.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram