

## VERRINES AUX POIVRONS ET AU CHEVRE

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 25 minutes	Cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes	1 plat, 1 saladier, 4 verrines

### **Ingrédients :**

2 poivrons  
100 gr de chèvre frais  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de crème liquide  
1 pincée de piment d'Espelette  
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique  
Ail, sel et poivre

### **Préparation :**

- 1 - Faire griller les poivrons sous le grill du four en les retournant régulièrement. En fin de cuisson, déglacer le plat avec le vinaigre de balsamique.
- 2 - Une fois les poivrons grillés et cuits, les placer dans un saladier recouvert de film alimentaire pendant 10 minutes ou plus, pour les peler plus facilement. Conserver le jus qu'ils vont rejeter en les pelant.
- 3 - Dans un bol, écraser puis fouetter le chèvre avec la crème, l'huile d'olive, l'ail haché, le piment et un peu de sel.  
Mixer séparément les 2 poivrons, additionnés d'une demi cuillère à café du déglacage au vinaigre et d'une cuillère à soupe de leur jus. Saler et poivrer.
- 4 - Monter les verrines en alternant les couleurs : une couche de poivron, suivie de la crème au chèvre, une couche de poivron, de la crème au chèvre, et finir avec une couche de poivron.
- 5 - Laisser reposer au frais pendant 2 heures minimum recouvert de film alimentaire. Déguster bien frais à la cuillère, en entrée ou en mises en bouche selon la grosseur des verrines.