

## Peperoncini farcis à la burrata

en souvenir d'un premier été dans les Pouilles



- 500g de **mini poivrons** ou de **petits piments** ronds ou allongés, rouges ou vert pâle
- 1 **burrata** (vous n'utiliserez sans doute pas tout)
- huile d'**olive**
- une gousse d'**ail**
- **poivre** du moulin (ou du piment d'Espelette)
- 1 cs de **baies roses**
- 2 feuilles de **laurier**
- 1 litre d'**eau**
- 25 cl de **vinaigre blanc**
- 2 ou 3 branches de **thym frais**

**1.** Portez à ébullition l'eau et le vinaigre avec un peu de gros sel, les feuilles de laurier et les baies roses.

**2.** Pendant ce temps, ôtez la partie supérieure des poivrons au niveau du pédoncule (jetez ces derniers), grattez délicatement l'intérieur pour enlever les graines et les nervures blanches sans abîmer la chair. Travaillez avec des gants pour éviter les brûlures si vos petits peperoncini sont piquants.

**3.** Plongez les poivrons dans le liquide frémissant et laissez cuire 2-3 minutes maximum avant de les égoutter.

**4.** Mélangez la burrata avec la gousse d'ail pilée et un peu de poivre du moulin ou de piment d'Espelette.

**5.** Lorsque les poivrons sont bien refroidis, farcissez-les de fromage. Effeuiliez le thym frais par dessus et réservez au réfrigérateur jusqu'au service.

Si vous voulez conserver ces peperoncini plus longtemps, rangez-les dans un bocal rempli d'huile d'olive et stockez au frais.

**<http://www.nataliakriskova.com/article-21507882.html>**