

Poivrons roulés au chèvre

Ingrédients

3 petits chèvre frais
2 poivrons rouge
ail & ciboulette (surgelés pour moi)
sel, poivre
3 CC d'huile d'olive
pics en bois

Préchauffer votre four à 220 °C

Couper vos poivrons en deux, enlever les pépins et les particules blanches. Le laver, les mettre sur la plaque de votre four et les faire griller pendant 10 mn.

Préparer votre chèvre, dans un saladier écraser le petit fromage à la fourchette, verser l'huile et mélanger (vous devez obtenir une pâte lisse), ajouter quelques granulés d'ail et l'équivalent de 3 CC de ciboulette, mélanger de nouveau et réservez.

Reprendre les poivrons refroidis et enlever la peau, les tartiner de la préparation au chèvre et les rouler sur eux même. Mettre au frais pendant 1 heure.

Au bout de ce temps, reprendre les roulés de et couper de larges rondelles, et piquer avec les cure-dents.

