

Crème de Poivrons

Recette extraite du livre « Les meilleures recettes d'Anne »
d' Anne ALASSANE, Gagnante de la saison 1 de MasterChef
(Edition Solar)

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 poivrons rouges
- 1 oignon jaune
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de crème liquide
- 20 cl de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

Pelez les poivrons à l'aide d'un économe, puis ôtez le pédoncule. Coupez les poivrons en deux et enlevez les graines.

Epluchez les oignons et émincez-les finement, ainsi que les poivrons

Versez un peu d'huile d'olive dans une sauteuse et mettez les poivrons et les oignons à revenir pendant quelques minutes avec l'ail. Ils doivent devenir translucides, sans colorer.

Déglacer avec le vin blanc et ajoutez le bouillon de volaille. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le poivron soit tendre, soit 20 minutes environ.

Mixez la préparation, puis ajoutez la crème et mélangez bien. Salez et poivrez à votre convenance.

J'aime bien la présenter en amuse-bouche dans des verrines, ou des petits bols.



Anne ALASSANE
à MasterChef



Anne et son compagnon devant
leur restaurant « Le Lanaud » à
Boisseuil à côté de Limoges