



Soupes froides

Crème de poivrons glacée



2h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

2h

REPOS

57

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 Poivron(s)

400 g **Tomate(s) pelée(s)
en boîte**

2 Gousse(s) d'ail

125 ml **Bouillon de
légumes**

1 c. à café **Vinaigre
balsamique**

0.5 botte(s) **Basilic**

1 Sel

1 Poivre

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper les poivrons en deux dans la longueur. Retirer les pépins et les membranes blanches.
- 2 On trouve des poivrons déjà grillés surgelés dans le commerce en cas de manque de temps.
- 3 Les faire griller côté peau sous le grill jusqu'à ce que cette dernière cloque et noircisse.
- 4 Les laisser refroidir dans un sac en plastique puis enlever la peau et hacher la chair.
- 5 Peler l'ail, le passer au presse-ail et récupérer la pulpe.
- 6 Laver et essorer le basilic.
- 7 Réserver quelques feuilles pour la décoration.

Étape 2

Préparation de la crème de poivrons

- 1 Mixer les poivrons avec les tomates, le bouillon, le vinaigre balsamique, le basilic et l'ail jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
- 2 Saler et poivrer.
- 3 Laisser refroidir 2h au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser la crème dans des bols et servir glacée.