

Verrines méditerranéennes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 boîte de thon thym et citron
6 poivrons (2 rouges, 2 verts et 2 jaunes)
1 gousse d'ail
180 g de fromage de brebis frais
4 c à s d'huile d'olive
12 olives noires dénoyautées
1 c à s de vinaigre de vin
1 brin de romarin
Sel et poivre du moulin

Poser les poivrons sur une plaque à four et les mettre sous le grill du four pendant 20 à 30 mn en les retournant régulièrement pour que la peau noircisse. Les laisser ensuite refroidir enfermés dans un papier aluminium puis retirer la peau et les graines, les couper en lanières. Mélanger l'ail avec le romarin effeuillé et ciselé, l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre. Mettre les lanières de poivrons dans un plat et les arroser avec la vinaigrette. Couvrir avec un film alimentaire et mettre au frais 30 mn.
Concasser les olives. Mélanger le fromage frais avec le thon légèrement égoutté.
Remplir les verrines en alternant couche de poivrons, mélange au thon et olives concassées. Servir bien frais avec du pain grillé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>