

FICHE RECETTE N°25



© Healthy food creation

ÉTÉ

LINGUINE À LA CRÈME DE POIVRONS

Pour 4 personnes



www.valdille-aubigne.fr/pat



INGREDIENTS

Poivrons rouges : 6
(~1Kg)

Ail : 2 grosses
gousses

Huile d'olive : 60g

Fromage de brebis
type feta : 200g

Linguine : 400g

Sel, poivre

Quelques feuilles de
persil



PRÉPARATION

1. Lavez et découpez 5 poivrons en deux. Réservez 1 poivron de côté. Déposez les moitiés de poivrons sur une plaque (peau au dessus).
2. Enfournez les poivrons à 180°C pendant 30min sur le mode grill. A la fin de la cuisson, laissez les poivrons refroidir à couvert. Découpez en petit cubes le poivron cru réservé.
3. Cuisez les linguines dans de l'eau chaude salée (temps indiqué sur l'emballage). En fin de cuisson, égouttez légèrement et réservez.
4. Epépinez et épluchez les poivrons cuits.
5. Dans le bol d'un mixeur, ajoutez les poivrons cuits, l'ail, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mixez pour avoir une texture bien lisse et homogène.
6. Ajoutez la crème de poivron aux linguines et réchauffez.
7. Servez les linguines à la crème de poivron avec de la feta émietlée sur le dessus, quelques cubes de poivrons crus et du persil.