



## Les mini-poivrons farcis

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Frais : 1 heure. Pas de cuisson.

### Ingrédients

Mini-poivrons (jaunes, verts, oranges et rouges) : 8  
Crème épaisse : 40 cl  
Fromage de chèvre sec : 100 g (type Pérail de Lou Pérac)  
Pistaches vertes : 50 g (non salées)  
Coriandre fraîche : 1 bouquet  
Sel, poivre

### Matériel

un couteau pointu  
une fourchette  
un mixer  
une balance ménagère



### Réalisation > pour tous les mini-poivrons

1. Laver les mini-poivrons et bien les essuyer. Au couteau, découper soigneusement un chapeau sans entamer le tronçon intérieur. Tirer doucement pour que la partie basse se détache, puis en retirer les lamelles intérieures. Dans le chapeau, retirer précautionneusement au couteau le tronçon de graines sans entamer la queue. Réserver.

### Réalisation > les crèmes au chèvre et à la pistache

2. Ecroûter le fromage de chèvre et l'écraser à la fourchette. Mélanger à 20 cl de crème liquide. Mixer avec la coriandre effeuillée. Saler et poivrer selon votre goût.

3. En remplir 4 mini-poivrons évidés.

4. Mixer finement les pistaches vertes. Mélanger la poudre obtenue aux 20 cl restants de crème. Saler et poivrer en conséquence.

5. En remplir les 4 derniers mini-poivrons évidés.

### Réalisation > la présentation et le service

6. Parsemer les assiettes ou le plat de service de pistaches vertes entières et de feuilles de coriandre. Entrouvrir le chapeau de certains mini-poivrons pour laisser apparaître leur farce.

7. Mettre au frais au moins 1 heure, mais sortir du frais 10 minutes avant dégustation.

Pure gourmandise

www.PureGourmandise.com  
Marina@PureGourmandise.com