



VERRINE POIVRON ET BASILIC



Pour une dizaine de verrines:

L'équivalent d'un poivron rouge cuit ou ½ bocal de pimientos del piquillo

1 càs d'huile d'olive

1 carré frais Gervais

10 cl de crème fleurette

2 càs de basilic finement ciselé (le surgelé de chez Mr Picard fait très bien l'affaire)

Sel et poivre

Mixer ensemble, le poivron, le carré frais et l'huile. Ajouter 1 càc de basilic ciselé. Assaisonner et verser dans les verrines avant de réserver au frais.

Monter la crème avec un grain de sel et lorsqu'elle est bien ferme, incorporer délicatement le reste du basilic.

Finir de remplir les verrines avec cette crème. Remettre au frigo.

Le basilic va avoir le temps de développer son parfum pendant le temps de repos au frigo et c'est alors tout le sud qui se développe dans votre petite cuillère que vous plongerez bien sûr dans les deux couches à la fois.