

# Purée de poivrons aux pignons

CUISIMAGES

Réf :  
**6516**

Type :  
Amuse-  
bouches

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
40 min  
A 210°C

Coût :  
 

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 4/6 personnes

- 1 poivron orange
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 60 g de pignons de pin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique



Lavez les poivrons et enveloppez les chacun dans une feuille de papier aluminium.

Enfournez les poivrons à 210°C pendant 40 min.



Pendant ce temps, pelez et émincez finement l'ail et l'oignon.

Dans une poêle, faites les revenir pendant 5 min avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.



Dans une poêle, faites griller les pignons de pin à sec.

Réservez une petite quantité pour la décoration et concassez le reste finement.



Pelez les poivrons, ôtez les pépins et membranes blanches.

Réservez quelques morceaux pour la décoration et versez le reste dans le bol d'un mixer.

Ajoutez l'oignon et l'ail.



Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le vinaigre balsamique, puis mixez.

Versez dans un bol et ajoutez les pignons de pin.



## Conseils Variante Vin

Salez, poivrez et ajoutez 1 goutte de tabasco.