

CROSTINIS AUX POIVRONS MARINÉS



Crostini aux Poivrons

30 min

30 min

VOTRE PANIER NETTO

Pour une trentaine de crostinis

- 1 poivron rouge
-
- 1 poivron vert
-
- 1 poivron jaune
-
- 2 gousses d'ail
-
- 200 g de jambon cru en chiffonnade
-
- 300 g de fromage frais
-
- 10 cl d'huile d'olive
-
- 1/2 c à café de thym
-
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1.** Préchauffez le four sur position grill. Posez les poivrons sur la plaque recouverte de papier aluminium. Faites-les griller 20 minutes en les retournant régulièrement. Sortez-les du four et laissez-les refroidir dans une boîte en plastique fermée.
- 2.** Pelez et écrasez l'ail. Pelez les poivrons, coupez-les en deux. Epépinez-les et détaillez-les en dés. Mettez-les dans un plat, salez et poivrez, ajoutez l'ail, le thym et l'huile d'olive. Mélangez et laissez mariner.
- 3.** Coupez la baguette en tranches, et faites-les dorer sous le grill en surveillant. Retournez les crostinis pour qu'ils soient bien dorés des 2 côtés. Sortez-les du four et laissez refroidir.
- 4.** Egouttez les poivrons (conservez l'huile pour réaliser des assaisonnements de salade par exemple).
- 5.** Tartinez les crostinis de fromage frais, ajoutez une cuillère de poivrons marinés, et enfin un peu de chiffonnade.