



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Caviar de poivron rouge et biscuits sablés à l'huile d'olive et au romarin

Recettes proposées par :

Jackie du blog www.jackieucuisine.com

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Ingrédients :

Pour le caviar de poivron :

- 3 poivrons rouges
- 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon
- 40 g de poudre d'amande
- **4 c. à s. d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- Sel poivre
- Piment d'Espelette

Pour 20/30 sablés :

- 170 g de farine
- 50 g de beurre 1/2 sel
- **20 g d'huile d'olive goût subtil**
- 50 g de parmesan
- 1 c. à c. de romarin séché
- Fleur de sel

Préparation du caviar de poivron :

- Lavez les poivrons et faites cuire les cuire au four à 200° pendant environ 30 minutes.
- Enlevez ensuite la peau et les pépins.
- Coupez-les en lanières.
- Faites revenir l'oignon et l'ail hachés dans une poêle.
- Ajoutez les lanières de poivrons.
- Laissez compoter une dizaine de minutes à feu doux.
- Mixez le tout et ajoutez la poudre d'amande, puis le piment d'Espelette ainsi que l'huile d'olive restante de façon à obtenir une pâte crémeuse. Salez et poivrez.
- Réservez au frais 1 heure avant de servir au moment de l'apéritif sur des toasts.

Préparation des biscuits :

- Dans un saladier ou dans votre robot mélangeur: la farine, le parmesan, le beurre froid en petits dés, l'huile d'olive et le romarin.





Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Caviar de poivron rouge et biscuits sablés à l'huile d'olive et au romarin

(suite)

- Façonnez une boule puis un boudin que vous roulez dans du film plastique.
- Réservez au réfrigérateur une trentaine de minutes ou au congélateur une dizaine de minutes pour que la pâte se durcisse un peu.
- Préchauffez votre four à 180°
- Coupez des tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Déposez les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou sur la toile silpat.
- Badigeonnez légèrement d'un peu d'huile d'olive.
- Parsemez de romarin séché et d'un peu de fleur de sel.
- Faites cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
- À déguster en tartinade avec un caviar de poivron.