Beurres

Beurre de poivrons

15 min	15 min	0	0	313
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le beurre de poivrons

50 g **Poivron(s)**
250 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Glaçon(s)**

Étape 1

Préparation du beurre de poivrons

1. Préchauffer le four sur la position grill.
2. Passer le poivron au four permet de retirer sa peau plus facilement.
3. Ôter le pédoncule du poivron à l'aide d'un couteau d'office.
4. Couper le poivron en deux dans la longueur puis ôter tous les pépins ainsi que les fibres blanches.
5. Tapisser une plaque de four de papier aluminium.
6. Déposer les poivrons coupés sur le papier aluminium, côté peau vers le haut.
7. Enfourner jusqu'à ce que la peau noircisse et préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
8. Sortir les poivrons du four et les plonger dans le saladier d'eau glacée pour provoquer un choc thermique, la peau se détachera ainsi plus facilement.
9. Autre méthode pour ôter la peau des poivrons : les placer dans un récipient fermé hermétiquement à la sortie du four.
10. Rincer les poivrons dans un autre saladier rempli d'eau en grattant les morceaux de peau.

11 Déposer les poivrons lavés sur une assiette tapissée de papier absorbant.

12 Eponger l'excédent d'eau en appuyant sur les poivrons avec du papier absorbant.

13 Veiller à ce que les poivrons soient bien secs.

14 Mettre les poivrons dans le bol d'un mixeur puis ajouter le beurre pommade.

15 Mixer pendant 1 minute puis stopper le mixeur et racler les bords à l'aide d'une maryse pour ramener la préparation au centre.

16 Saler et poivrer puis mixer jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse et homogène.

17 Débarrasser le beurre de poivrons dans une verrine à l'aide d'une spatule plate.

18 Le beurre de poivrons se conserve plusieurs mois au congélateur dans du film alimentaire ou plusieurs semaines au réfrigérateur dans une verrine.