Claudia Cabri

Finger food

Tartelettes poivron rouge et gorgonzola

1h10	30 min	10 min	30 min	469
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des fonds de tartelettes

1. Préchauffer le four à 210 °C (Th. 7). Mettre le beurre dans un bol, le couvrir de film alimentaire puis le faire fondre au four à micro-ondes.
2. Aplatir une tranche de pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. La découper en cercle à l'aide d'un emporte-pièces
4. Insérer la tranche de pain de mie dans l'empreinte à mini muffins.
5. Imbiber le pain de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.
6. Continuer avec les autres tranches de pain de mie et chemiser les autres empreintes.
7. Mettre le tout au four pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le pain devienne doré.

Étape 2

Préparation des poivrons

1. Retirer le pédoncule des poivrons rouges.
2. Puis les couper en deux et retirer les nervures blanches. Tailler des lamelles, réserver dans un saladier.

Peler l'ail, le couper en deux pour retirer le germe, puis

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tartelettes

12 tranche(s) **Pain de mie**
40 g **Beurre**
120 g **Gorgonzola**
6 tige(s) **Persil plat**

Ingrédients pour les poivrons

2 **Poivron(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 pincée(s) **Piment en poudre**
1 **Sel**

3 l'émincer. L'ajouter dans le saladier de poivrons. Assaisonner de sel.

4 Ajouter de l'huile d'olive, du piment en poudre.

5 Ajouter un fond d'eau, filmer puis faire cuire au four à micro-ondes pendant 10 minutes.

Étape 3

Garniture des tartelettes

1 Sortir les fonds de tartelettes du four. Les laisser refroidir.

2 Couper le gorgonzola en cubes.

3 Une fois cuits, sortir les poivrons du four à micro-ondes.

Étape 4

Dressage

1 Disposer quelques lamelles de poivrons dans chaque fond de tartelette.

2 Ajouter quelques dés de gorgonzola. Les couper en plus petits dés si nécessaire.

3 Décorer de feuilles de persil. Déguster.