

Finger food

Tartelettes poivron rouge et gorgonzola



1h10 30 min 10 min 30 min 469

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

- 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.