

LA RECETTE du LUNDI



poivrons rôtis farcis au ris noir et burrata

apéro



INGRÉDIENTS

- 1 yaourt grec
- 1 citron
- 1 c. à café de mélange Satay
- 1 pincée de fleur de sel au piment d'Espelette
- 1 baguette
- 1 bocal de poivrons à l'huile d'olive



Pour 6/8 tartines



PRÉPARATION :



- Préparer la sauce Satay
- Dans un bol, mélangez le yaourt grec avec un filet de jus de citron.
- Ajoutez le mélange Satay, la fleur de sel, puis trois cuillères à café de l'huile des poivrons.
- Mélangez bien. La sauce doit être onctueuse, légèrement acidulée et relevée.
- Préparer les tartines
- Coupez la baguette en tranches épaisses.
- Tartinez chaque morceau avec la sauce Satay maison.
- Ajouter les poivrons
- Déposez une lamelle de poivron à l'huile d'olive sur chaque tartine.
- Ajoutez un tour de moulin à poivre pour relever encore les saveurs.
- 💡 Astuce
- Pour plus de fraîcheur, ajoutez quelques feuilles de coriandre ou de basilic.
- Et si vous aimez le sucré-salé, testez avec une pointe de miel !
- 🍴 Dégustation
- Ces tartines se savourent à l'apéro, en entrée ou pour un déjeuner sur le pouce.
- Elles allient le crémeux, le croustillant et les notes épicées à la perfection.
- Un vrai voyage culinaire... sans quitter la maison.
- Bon appétit et bon voyage gustatif !

