

Blinis à la crème de Poivrons.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min



MA LISTE DE COURSES :

- ✓ 18 mini-blinis
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 150 g de beurre salé
- ✓ quelques lamelles de truffe
- ✓ poivre

- Faites griller le poivron jusqu'à ce qu'il soit complètement noir. Laissez-le refroidir et pelez-le. Coupez-le en lamelles. Coupez le beurre en morceaux et mettez-le dans le bol d'un mixeur avec les lamelles de poivron et du poivre.
- Faites tourner jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Versez dans un bol à l'aide d'une spatule en plastique et réservez au frais. Emincez les lamelles de truffe. Disposez les blinis dans un plat.
- Mettez la crème de poivron dans une poche à douille cannelée et nappez-en joliment les blinis. Parsemez d'un peu de truffe et servez.