

■ Poivrons rouges à la mozzarella

■ Préparation : 20 min ■ Cuisson : 40 min ■ Réfrigération : 3 h

- 3 poivrons rouges
- 2 boules de mozzarella
- 12 petites feuilles de sauge fraîche
- 8 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre moulu

1 Préchauffez le four thermostat 8 (240 °C). Posez les poivrons sur une grille et enfouez-les pendant 40 min, en les retournant à mi-cuisson. En fin de cuisson, la peau des poivrons doit être noircie et ridée. Quand ils sont refroidis, retirez la peau, éliminez les petites graines et les côtes blanches. Découpez la pulpe des poivrons en larges lanières de 5 cm et déposez-les sur du papier absorbant pour bien les éponger.



2 Egouttez les boules de mozzarella et découpez-les en gros dés. Enroulez chaque morceau de fromage dans une bande de poivron rouge avec une petite feuille de sauge. Maintenez le tout avec une petite pique en bois.

3 Déposez ces petits rouleaux dans un plat creux, salez, poivrez, arrosez avec l'huile d'olive, recouvrez d'un film plastique et glissez dans le réfrigérateur pendant deux ou trois heures.

Nos conseils

Ces rouleaux de poivrons seront encore meilleurs si vous les préparez la veille. Vous pouvez réaliser des variantes de cette recette en remplaçant les petites feuilles de sauge par des feuilles de basilic. Vous pouvez aussi ajouter à la mozzarella des petits filets d'anchois allongés à l'huile d'olive.