

# Roulades de poivrons au thon et à la feta

Pour 4 personnes ♦ Préparation : 30 min ♦ Repos 30 min ♦ Cuisson : 15 min

- 4 poivrons (2 rouges, 2 jaunes)
- 1 gousse d'ail ● 200 g de thon au naturel ● 5 cl d'huile d'olive
- 200 g de feta ● 1 cuil. à s. de pignons ● sel, poivre du moulin.

■ Chauffez le four à th. 7 (210 °C). Coupez les poivrons en quatre et placez-les sur la grille du four, côté peau vers le haut. Enfourez juste sous le gril et faites cuire jusqu'à ce que la peau se boursoufle un peu.

■ Réservez les poivrons dans une assiette creuse, sous une autre assiette retournée pour que la condensation décolle leur peau. De cette façon, vous pourrez les peler facilement. Retirez ensuite les graines et les cloisons.

**Une entrée très fraîche qui peut parfaitement se préparer à l'avance.**

■ Réservez la valeur d'une cuillerée de feta et placez le reste dans le bol du mixeur avec le thon émietté, les pignons et la gousse d'ail pelée et dégermée. Mettez en marche le mixeur et versez progressivement l'huile d'olive, jusqu'à obtenir une masse crémeuse. Salez et poivrez.

■ Nappez les lamelles de poivrons avec une cuillerée de préparation, roulez-les puis maintenez les avec une pique en bois. Rangez-les sur un plat et réservez au frais 30 min.

■ Parsemez les roulades avec le reste de feta émiettée, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et servez très frais, sur un lit de salade verte.

