



Verrines de poivrons marinés et Beaufort au basilic

30 min 4 pers.

- 3 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 120 g de Beaufort • Sel • Poivre

Marinade :

- 3 citrons verts • 1 petite botte de basilic
- 5 cl d'huile d'olive

- 🕒 Coupez les poivrons en deux, épépinez-les et enlevez le trognon. Passez-les au grill, côté peau. Retirez quand ils sont noirs et recouvrez-les d'une feuille d'aluminium. Pelez-les lorsqu'ils ont refroidi.
- 🕒 Taillez le Beaufort en copeaux ou lamelles assez fines.
- 🕒 Préparez la marinade : hachez finement les feuilles de basilic, ajoutez le jus des citrons et l'huile d'olive, mélangez avec un fouet.
- 🕒 Coupez les poivrons en 4 ou 5 morceaux, et mélangez-les avec la marinade. Salez, poivrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant 2 h.
- 🕒 Remplissez les verres en alternant les couches de poivrons rouges et jaunes et de Beaufort. Décorez avec une belle feuille de basilic. Servez bien frais.