

VERRINES DE POIVRONS MARINÉS & BEAUFORT AU BASILIC

4 pers.

Préparation : 30 min

Repos : 2 h

Cuisson : 10 min



Ingrédients

- 3 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 120 g de beaufort
- sel, poivre
- 3 citrons verts
- 1 botte de basilic frais
- 5 cl d'huile d'olive

Préparations

1. Préparation des Poivrons :

Couper les poivrons en deux, les épépiner, puis éliminer le trognon. Les passer au grill, côté peau.

Retirer quand ils sont bien noirs en surface. Les recouvrir d'une feuille de papier aluminium, les laisser refroidir, puis les peler soigneusement.

Tailler le beaufort en lamelles ou copeaux assez fins.

2. Préparation de la marinade :

Presser le jus des citrons et hacher finement les feuilles de basilic.

Préparer la marinade en mélangeant avec un fouet tous les ingrédients qui la composent.

Couper les poivrons en lamelles, et dans un saladier, les mélanger avec la marinade. Saler, poivrer et laisser mariner dans le réfrigérateur pendant 2 heures environ.

3. Dressage des verrines :

Remplissez délicatement les verres avec les poivrons et le beaufort. Alternier les couches de différentes couleurs de poivrons et de fromage.

Décorer la surface de chaque verrine avec une belle feuille de basilic. Servir bien frais.