



Bruschettas ricotta et poivron grillé



4 pers



10 mn



40 mn

Les ingrédients

- 150 g de ricotta
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 oignon
- 1 pain de campagne tranché
- Huile d'olive
- Basilic
- Sel, poivre

La recette

Étape 1

Passer les poivrons sous le grill du four en les retournant régulièrement. Lorsque la peau commence à noircir, les retirer du four. Les peler, retirer les pédoncules et les couper en lanières.

Étape 2

Peler et émincer l'oignon.

Étape 3

Mettre les poivrons et l'oignon dans une poêle, arroser d'huile, saler, poivrer. Laisser compoter 10 minutes à feu doux.

Étape 4

Dans un saladier, déposer la ricotta, saler, poivrer et l'écraser à la fourchette.

Étape 5

Arroser les tranches de pain d'un filet d'huile d'olive. Les tartiner de ricotta et répartir la compotée de poivron. Parsemer de basilic, poivrer, et c'est parti pour l'apéritif !

