

Coulis de poivrons

4 pers | 03 mn

Les **ingrédients**

- 2 oignons jaunes
- 2.5 c à s. d’huile d’olive
- 400 g de poivrons rouges
- 10 cl de bouillon de volaille
- 10 cl d’eau
- 1 c. à c. de sucre
- 1 c à c. de maïzena
- Sel,poivre

La **recette**

Etape 1

Peler les oignons et les couper en deux. Les mettre dans le bol. Hacher. Racler les parois à l’aide de la spatule.

Etape 2

Ajouter l’huile d’olive. Faire rissoler 4 min.
Rincer les poivrons à l’eau claire, les couper en deux puis les épépiner. Les couper en gros morceaux avant de les mettre dans le bol, accompagné du bouillon de volaille, de l’eau du sucre, de la Maïzena, du sel et du poivre. Mixer

Etape 3

Placer le fouet sur la lame. Faire cuire 12 min.

Etape 4

Servir aussitôt, accompagné par exemple d’un poisson cuit à la vapeur