Peperoni Calabrese

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	9 min
Portions	8
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

2 poivrons, rouges

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson au degré 5 avec Gril

Laver les poivrons, les couper en quatre et les épépiner. Retirer le pédoncule et les membranes blanches.

Placer les quartiers de poivron sur une grille. Enfourner au niveau supérieur dans l'espace de cuisson préchauffé. Insérer la plaque à gâteaux chemisée de papier sulfurisé un niveau en dessous. Griller.

Enfourner le mets à cuire

Gril degré 5 pendant 9 min

Faire griller les poivrons jusqu'à ce que leur peau cloque et noircisse. Sortir les poivrons de l'espace de cuisson et retirer la peau.

50 g de féta

50 g de fromage frais

1½ cs de demi-crème

Poivre, grossièrement moulu

Pour la farce, émietter la féta à la fourchette, incorporer le fromage frais et la crème demi-écrémée, assaisonner avec le poivre.

Répartir la crème à la féta uniformément sur les lanières de poivron, former des rouleaux.

Conseils

La courgette peut également remplacer le poivron dans cette recette. Pour ce faire, retirer le pédoncule des courgettes et couper les courgettes en tronçons de 2,5 cm d'épaisseur environ, les creuser un peu, les faire griller, remplir de crème à la féta et garnir de petits dés de poivrons.

Accessoires

Grille

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019