Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Antipasti de poulet fumé, poivron rouge et mozzarella grillée, huile aux piments

Ingrédients

Préparation

Préchauffez le four à 200°C, en position grill.
Couper les poivrons rouges en 2 dans le sens de la longueur. Déposer, côté peau vers le haut, sur la plaque du four et laisser noircir (+/-25 minutes).
Sortir les poivrons du four et laisser tiédir avant de retirer les peaux.
Couper les poivrons et le poulet fumé en lamelles.
Couper la mozzarella en petits dés.
Pour assembler les antipasti, huiler légèrement la plaque du four puis commencer par déposer ¼ des lamelles de poulet fumé sur la plaque de cuisson. Ensuite, intercaler ¼ des lamelles de poivrons rouges puis ¼ des dés de mozzarella. Saler et poivrer. Répéter le tout afin d'obtenir 4 portions.
Passer sous le grill du four jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue et légèrement dorée.
Déposer une portion dans chaque assiette. Parsemer le tout de coriandre ou persil plat haché et terminer avec un filet d'huile aux piments. Servir avec une tranche de baguette grillée.

Commentaires

4 tranches de baguette grillées

Notes :