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

Cannelloni de poivrons grillés farcis au chèvre frais et vinaigrette aux olives noires

Ingrédients

4 poivron rouge, 250 g de fromage de chèvre, 1 bouquet de basilic, 1 botte de ciboulette, 1 citron, huile d'olive, 30g d'olives noires, origan frais, poivre noir du moulin, Sel,

Préparation

Faire griller les poivrons au four jusqu'à ce que la peau noircisse et se boursoufle.
Retirer du four et laisser reposer un petit quart d'heure, emballés dans une feuille d'aluminium.
Couper chaque poivron en deux dans la longueur. Epépiner et peler.
Détailler un beau rectangle dans chaque demi-poivron.
Oter le noyau et passer les olives au blender. Ciseler une dizaine de brins de ciboulette. Effeuiller et déchirer grossièrement quelques feuilles de basilic. Presser le jus de citron et réserver.
Mélanger le fromage de chèvre, le basilic, la ciboulette et 1 cuillérée à soupe d'huile d'olive. Assaisonner d'un peu de sel et de poivre noir.
Garnir chaque rectangle de poivron d'une bonne cuillerée de fromage aux herbes.
Rouler délicatement et répartir 2 cannelloni dans chaque assiette.
Préparer la vinaigrette en mélangeant 2 càs de jus de citron, du sel et du poivre. Ajouter 6 cuillérées à soupe d'huile d'olive doucement, en émulsionnant. Ajouter la purée d'olives et l'origan. Mélanger et répartir sur les cannelloni de poivron.

Notes :