



MINI-POIVRONS AU CHÈVRE FRAIS ET MIEL DE PRINTEMPS pour un apéritif original

PAR L'OFFICE DE TOURISME DU VAL DE SULLY

Ingredients pour 4 personnes :

- 8 mini-poivrons de différentes couleurs
- 100g de fromage de chèvre frais (ajuster selon la taille des poivrons)
- Selon votre goût : +ou- 3 cuillères à soupe de miel de printemps de chez Didier Alessandrini (apiculteur à Saint Florent le Jeune)
- Ciboulette
- Eventuellement ; un peu de crème fraîche si le chèvre doit être détendu.

Recette :

- Mettre le fromage de chèvre frais à température ambiante afin qu'il soit plus souple,
- Enlever le pédoncule (queue) des poivrons en prenant soin de ne pas les ouvrir totalement et les vider en enlevant tous les pépins,
- Dans un saladier : mélanger le fromage de chèvre frais, le miel et la ciboulette ciselée,
- Garnir les mini-poivrons de l'appareil jusqu'à la pointe.
- Réserver au réfrigérateur.
- Sortir les mini-poivrons 10 à 15 minutes avant de servir l'apéritif.