

# CREME DE POIVRON ET RICOTTA

- 250g de poivrons rouges.
- 1 tranche de pain de mie.
- 110g de ricotta.
- 20 feuilles de basilic.



Préchauffer le four à 200°.

Poser les poivrons sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 30 à 40 mn, en les retournant. La peau doit être noire et cloquée.

Les laisser refroidir dans du papier.

Épluchez-les et mixez avec les autres ingrédients.

*Se mange avec des pâtes ou du pain grillé.*