

Pâte à Brillat aux olives et poivrons grillés



Informations

Préparation : 10
Cuisson : 10

Ingrédients

- 500 g de pâte à Brillat double crème
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 50 g d'olives noires rondelles
- 50 g d'olives vertes rondelles
- 3 cl d'huile d'olive
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four en position grill.
2. Enfourez les poivrons et laissez griller sur toutes les faces.
3. Sortez les poivrons et laissez-les refroidir dans un sac hermétique afin de faciliter l'épluchage.



4. Épluchez les poivrons et découpez en petits cubes.
5. Versez le fromage dans la cuve bien froide de votre batteur muni du batteur plat.
6. Malaxez le fromage 1 à 2 minutes afin de le détendre.
7. Ajoutez les olives en rondelles ainsi que la brunoise de poivrons.
8. Assaisonnez avec le poivre du moulin et l'huile d'olive.
9. Débarrassez et réservez au frais.