

Roulades de Poivrons Grillés à la Brousse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| - POIVRON(S) ROUGE(S) | 1 bocal de grillés |
| - BROUSSE (FROMAGE BREBIS CORSE) | 2-3 c à soupe |
| - CORIANDRE FRAIS | 1 c à soupe |
| - PIMENT DE CAYENNE | 2 pincées |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Egouttez les poivrons rouges et séchez-les.
- Coupez-les en lanières (2 cm de large) et aplatissez-les doucement avec le dos d'une cuillère.
- Dans un bol, mélangez le fromage avec la coriandre et le piment. Salez et poivrez (généreusement).
- Déposez une noisette de cette préparation sur les lanières de poivron et roulez-les délicatement. Faites tenir avec un cure-dent si nécessaire.

