



*Chez Bacchus*

*Gîte, Chambres et Table d'hôtes*

*La cuisine Méridionale de Marie « Chez Bacchus »*

*Sauce*

### *Poivron Chèvre*

***Préparation :*** 5 mn

***Cuisson :*** 25 mn

***Repos :*** 0 mn

***Temps total :*** 30 mn

***Pour 6 personnes :***

- 2 poivrons rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 bûche de chèvre (type Sainte-Maure de Touraine)
- sel poivre

***Préparation :***

- Faire cuire les poivrons coupés en deux au four pendant 25 mn à 180°
- Enlever la peau grillée des poivrons
- Mixer les poivrons avec la bûche et la gousse d'ail dégermée
- Assaisonner

***Service :***

*En accompagnement d'une entrée froide.*