

BROCHETTES DE PINTADE

GRILLÉES AUX POIVRONS ET BASILIC



Photo non contractuelle.

INGRÉDIENTS : 4x



30 mn |

15/20 mn pour les poivrons
15/20 mn pour les brochettes

- 4 brochettes de pintade
- 3 poivrons rouges
- 150 ml d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de basilic ciselé
- Sel, poivre

- Préchauffer le four à 220°C et enfourner les poivrons. Laisser cuire pendant 15 à 20 mn, le temps que la peau noircisse et cloque. Retirer les poivrons du four et les envelopper aussitôt dans un film transparent.
- Laisser refroidir.
- Oter la peau, couper en deux et les épépiner. Dans un mixer, réduire les poivrons en purée en incorporant l'huile d'olive. Passer dans une passoire. Saler et poivrer puis ajouter le basilic.
- Réserver au frais. Mettre les brochettes de pintade à cuire au barbecue pendant 15/20 mn environ, en retournant les morceaux en milieu de cuisson. Servir le coulis de poivron dans les assiettes et disposer les brochettes.

SAVEL

Saint Sébastien - BP 20 - 29870 Lannilis - France
Tél. +33 (0)2 98 04 01 05 - Fax +33 (0)2 98 04 07 49
Fax export +33 (0)2 98 04 88 40

contact@savel.fr - www.savel.fr

HISTOIRE DE PASSION