

VERRINES AU MASCARPONE

Pour 4 personnes



1 kg de poivrons verts et rouges coupés en petits dés, surgelés
250 g de mascarpone
1 cuillère à soupe rase de piment d' Espelette séché en poudre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillères à café de concentré de tomates
sel

- 1. Faire sauter les poivrons à feu vif dans un wok avec l'huile d'olive. Lorsqu'ils commencent à rendre du jus, ajouter le piment d' Espelette et le concentré de tomates. Retirer du feu**
- 2. Réserver 3 cuillères à soupe de poivrons. Passer le reste au mixeur avec le mascarpone. Saler en fonction du gout.**
- 3. Répartir dans les verrines. Décorer de quelques dés de poivron et mettre au frais au moins 2 heures.**