

MACARONS AUX POIVRONS ROUGES



Pour 1 douzaine de macarons :

- 150 g de fromage frais (Philadelphia ou à défaut St Moret)
 - 1 gros poivron rouge
 - 1 cuillerée à café d'huile d'olive
 - 2 g de sel
- Faire cuire le poivron entier au four, à 200°, position grill, 20 mn environ.
- Retournez-le lorsqu'il commence à noircir, et poursuivez la cuisson 20 mn à nouveau. Le sortir du four et mettez-le dans un sac plastique de congélation ou dans du film plastique, jusqu'à refroidissement. Retirer ensuite la peau et les graines et le couper en lanières. Les égoutter dans une passoire quelques minutes.
- Dans le bol du mixer, versez les lanières de poivron, le fromage, le sel, et l'huile d'olive. Mixer quelques secondes.
- Remplir votre douille avec cette garniture, et pochez-la sur les coques des macarons.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)