

FROMAGE FRAIS ET SES PIMENTS CARAMÉLISÉS

INGREDIENTS

préparation: env. 20 min

Pour 6 personnes

piments:

4 cs de sucre

1 dl de bouillon de légumes, bouillant

2-3 piments rouges, coupés en
rondelles, épépinés

(facultatif)

2 cs de beurre

6 petits fromages de chèvre frais,
env. 40 g pièce



PREPARATION

1 Caraméliser le sucre dans une poêle en acier chromé. Éteindre le caramel avec le bouillon, -remuer soigneusement. Ajouter les piments, mijoter sur feu doux jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Incorporer le beurre, chauffer sans bouillir.

2 Dresser les fromages sur des assiettes. Parsemer de piments caramélisés encore chauds, décorer.

Remplacer les piments par 1 poivron.

Les piments épépinés sont moins forts.

Servir avec du pain brioché ou du pain complet, coupé en lanières.