

## La Table des Chefs



MANGEONS LOCAL



Hugo Philippe



École Havre Jeunesse,  
Ste-Julienne



Lanaudière

## Potage aux poivrons rouges rôtis

### ingrédients

8 poivrons rouges  
2 oignons  
1,5 litres (6 t) de bouillon  
de légumes  
80 ml (⅓ t) de pâte de tomates  
500 ml (2 t) de lait  
Brins de romarin, pour décorer  
Sel et poivre, au goût  
1 baguette de pain  
30 ml (2 c. à soupe) de beurre  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile  
Piment broyé, au goût

### méthode

- 1-Préchauffer le four à 400°F.
- 2-Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur, les épépiner et les griller au four, peau vers le haut, jusqu'à ce que la peau devienne noire. Les mettre dans un sac de plastique ou un bol avec couvercle environ 20 minutes pour qu'ils refroidissent.
- 3-Peler les poivrons en enlevant toute la peau noircie, puis les couper en gros morceaux.
- 4-Dans une casserole, à feu moyen-élevé, cuire les oignons jusqu'à tendreté dans un peu de beurre. Ajouter les poivrons et le bouillon de légumes. Porter à ébullition et faire mijoter à feu moyen-doux 15 minutes.
- 5-Ajouter le lait et la pâte de tomates.
- 6-Passer au robot et ajouter le sel et le poivre, au goût.
- 7-Couper la baguette en petits cubes. Mettre dans une poêle chaude avec du beurre fondu et l'huile. Saler et poivrer. Faire dorer les croûtons jusqu'à ce que qu'ils soient croustillants.
- 8-Dans une petite poêle, faire chauffer un peu d'huile et y faire « griller » le romarin quelques secondes. Retirer de la poêle et mettre sur un papier absorbant.
- 9-Servir le potage avec quelques croûtons, quelques brins de romarin croustillants et garnir de piment broyé.

TABLEEDESCHEFS.ORG



En partenariat avec :

Québec

