

# SOUPE DE POIVRONS AU FROMAGE FRAIS



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Simple, très bon et cette soupe peut se servir aussi bien fraîche que chaude.

## Proportions pour 4 Personnes ou 12 Verrines

**Total** 50mn (si chaude)    **Préparation** 40 mn    **Repos** Néant    **Cuisson** 40mn

## Les Ingrédients

5 Poivrons Jaune et Rouge ou 360/400 Gr en Boites  
1 Cube de Bouillon de Légumes  
1 Gousse d'Ail  
1 Oignon  
200 Gr de Fromage Frais

## La Recette

Faire chauffer le Four à 210°.  
Laver les poivrons et enfournez, retourner régulièrement.  
Quand la peau est grillé, mettre dans un sac plastique et fermer-le.  
Laisser refroidir, retirer la peau et les pépins.  
Faire chauffer l'Ail et l'oignon sans coloration.  
Ajouter 75 Cl d'Eau + le Cube de légumes et les poivrons.  
Cuire 15 mn environ.  
Mixer avec environ 180Gr de Fromage + sel / poivre.  
Servir chaud ou Glacé avec un petit bout de fromage mis à la dernière minute et un peu de déco.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

L'utilisation des poivrons en bocaux est pratique mais hélas seul les rouges existent.  
Relever le goût avec un peu de Tabasco ou piments d'Espelette.  
Décorer avec de fines tranches de poivrons frais, de la menthe, ciboulette.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

**18/20**

## Matériel Particulier

Un Mixeur plongeant.