

Caviar de poivron jaune à la sauge

Pour 1 petit pot

1 poivron jaune

1 échalote

1 cuil à café d'origan séché

2 cuil à café d'huile d'olive

1 bonne poignée de noix de cajou salées et grillées

2 pincées de piment d'Espelette en poudre

10 feuilles de sauge

Préchauffez le four à 230°C (chaleur tournante) ou 240°C (chaleur normal).

Lavez et coupez le poivron en deux, retirez les graines et les parties blanches. Epluchez l'échalote et coupez-la en petits morceaux, répartissez ces morceaux dans le creux des demi-poivrons, saupoudrez d'origan et versez un petit filet d'huile d'olive par dessus.

Déposez les demis-poivrons ainsi farcis sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 230 ou 240°C pendant 20 à 30 minutes (les poivrons doivent être juste un peu rôtis mais pas brûlés, tout comme la garniture) à la fin de la cuisson ouvrez le four quelques instants et refermez-le pour laissez les poivrons refroidir tranquillement.

A bout d'1 heure, sortez les poivrons du four, retirez la garniture et mettez-la dans le bol du mixer. Epluchez le poivron, il n'y a qu'à tirer sur la peau et ça vient tout seul.

Mettez le poivron et le reste des ingrédients dans le bol du mixer, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et mixez. Ajoutez éventuellement un peu d'huile d'olive pour obtenir la consistance souhaitée.