

Dip gourmand tomate-poivron



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 1 gros bol

- 3 grosses tomates, style coeur de bœuf
- 1 poivron (de la couleur que vous voulez)
 - 5 tranches de tomates séchées
 - 1 gousse d'ail
- Sel gris de mer & poivre du moulin
 - Huile d'olive
- 1 c. à s. d'origan et de thym séchés
 - 1 c. à c. de graines de pavot
- 1 petit bouquet de basilic frais

La recette de Juliette

1. Laver les tomates et le poivron et les couper en gros dés. Couper également les tomates séchées en petits morceaux.
2. Huiler généreusement une poêle (environ 5-6 c. à s.), faire chauffer à feu moyen et y déposer les tomates fraîches & poivrons. Après 5 minutes de cuisson, ajouter l'ail émincé, l'origan et le thym, les tomates séchées ; saler et poivrer à convenance.
3. Laisser cuire à découvert et à feu doux 15-20 minutes supplémentaires, en remuant de temps en temps.
4. Lorsque le tout a bien compoté, retirer du feu et placer dans un robot-mixeur. Ajouter le basilic frais et mixer le tout pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Rectifier l'assaisonnement si besoin et ajouter les graines de pavot.
5. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur pendant 1h avant de servir, accompagné de crudités à tremper, de gressins ou autres crackers.