

PUREE DE PIMENT (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Mapa31](#)

Ingrédients :

- 350 g de piments frais
- 500 g d'eau
- 1 c. à c de gros sel
- 2 c. à soupe vinaigre
- 2 c. à soupe huile d'olive

Préparation :

- Équeuter les piments, les couper en deux et ôter une partie de la membrane et des pépins
- Mettre les piments dans le bol, ajouter l'eau et le sel.
- Cuire 10 minutes, en sens inverse, vitesse 2, à 100°.
- Égoutter les piments à l'aide du panier.
- Remettre dans le bol , ajouter le vinaigre et l'huile d'olive,
- puis mixer 1 minutes vitesse 10
- Mettre dans un pot, fermer et conserver au réfrigérateur