

## PETITES TARTINES DE POIVRONS JAUNES ET ROUGES AUX CREVETTES

Pour 20 tartines :



1 poivron rouge

1 poivron jaune

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1/2 baguette de campagne

20 crevettes roses type gambas

Fleur de sel aromatisée (curry, thym, échalote, piment, paprika etc...)

Commence par enlever les pépins de tes poivrons, puis tu les coupes en petits morceaux et tu les fais cuire 40 minutes dans l'huile d'olive à feu doux (pas de coloration)

Passes le tout au moulin ou au mixer, et assaisonne légèrement.

Détaille des mini tartines dans ta baguette de campagne.

Maintenant, deux possibilités : soit tu les fais toaster soit tu les laisses nature.

Décortique tes crevettes (ça c'est moins drôle mais c'est tout le plaisir de les manger après tu verras.)

Bien voilà, y a plus qu'à tartiner ta purée de poivrons, poser ta crevette, et servir avec tes petits pots de fleur de sel que tes invités ajouteront selon leur goût.

