

Pebrots farcits i Amanida de Carxofa



Ingrédients pour 4 personnes:

1 bocal d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*.
1 bocal d'Olives Empeltre noires *blai PERI*.
12 petits Poivrons ronds doux piquants.
200g de Fêta en petits cubes.
150g de petits Artichauts coupés en deux .
500 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
6 feuilles de Basilic.
1 Citron BIO
Une pincée de sucre en poudre.
Du poivre noir fraîchement moulu.

Préparation:

- Débarrasser les artichauts des feuilles basses et couper les extrémités dures des feuilles.
- Les faire griller sur un barbecue avec un bon filet d'huile d'olive.
- Vider les poivrons doux, puis les garnir d'un cube de fêta.
- Dans un saladier: Mettre les piments farcis, ajouter les olives noires et vertes égouttées et les artichauts.
- Déchirer une feuille de basilic.
- Dans un bol mettre 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter une cuillère à café de zeste de citron.
- Presser le jus du citron et le mélanger dans l'huile d'olive avec la pincée de sucre en poudre et un petit peu de poivre noir fraîchement moulu.
- Ajouter ce mélange aux olives et aux poivrons en remuant doucement.
- Laisser mariner le mélange pendant 20 à 30 minutes.
- Au moment de servir, émietter n'importe quel fromage restant et servir avec quelques feuilles de basilic.