

Piquillos farçis

4 personnes PRÉP.25 min. CUISSON.5 min.

Ingrédients :

- 750g de brandade à la morue parmentière
- 1 bocal de piquillos
- 1 poivron rouge
- 1/2 citron
- Soupe de poisson
- Concentré de tomates
- Huile d'olive
- Vinaigre de Xérès

Préparation :

Sortez les piquillos du bocal et égouttez-les.

Ajoutez le jus d'un demi-citron à la brandade à la morue parmentière et garnissez délicatement les piquillos avec cette préparation.

Faites chauffer 5 minutes à 180°C.

Pendant ce temps, préparez la sauce. Coupez un poivron rouge en dés et faites le revenir avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez-y le concentré de tomates et déglacez le tout au vinaigre de Xeres. Incorporez-y la soupe de poisson, le piment fort et le sel. Mixez l'ensemble et servez avec les piquillos farcis.

Afin de retrouver toute l'onctuosité de la Brandade à la morue, nous vous conseillons de la faire

cuire en suivant les conseils de réchauffage avant de la mettre en œuvre.