



Piquillos farçis

4 personnes

PRÉP. 25 min.

CUISSON. 5 min.

Ingrédients :

- 750g de brandade de 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 de 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 farçis.