

# Soupe de poivrons froide

## Entrée

**Temps de préparation : : 15 minutes**

**Temps de cuisson : : 25 minutes**

## Ingrédients (pour 4 Personnes) :

- 3 beaux poivrons de couleur
- 50 cl de bouillon de légumes
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel
- 3 gouttes de Tabasco (ou piment d'Espelette)
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à soupe de de vinaigre balsamique

## Préparation de la recette : :

Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur, enlever la queue et les pépins et poser les demis poivrons sur une plaque garnie de papier sulfurisé côté coupe vers le bas.

Enfourner à four chaud (env 200°C, thermostat 6/7) pendant environ 20-25 min jusqu'à ce que la peau des poivrons devienne noire.

Sortir du four et immédiatement placer les demi-poivrons dans un sachet plastique et les laisser dedans environ 15-20 min.

Ensuite sortir les poivrons du sachet et enlever la peau noircie.

Placer la chair dans un blender avec poivre, sel et piment, mixer et ajouter le bouillon de légume petit à petit.

Ajouter ensuite le yaourt, rectifier l'assaisonnement.

Si c'est trop fade, ajouter éventuellement un peu de vinaigre balsamique.