

## Soupe de poivrons et fromage de chèvre

pour 4 personnes

- 4 ou 5 poivrons rouges
- 200g de chèvre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 75 cl de bouillon de légumes ou de volaille
- quelques brins de ciboulette ou quelques feuilles de basilic
- un peu d'huile d'olive
- sel et poivre.



■ *Soupe froide ou chaude aux poivrons rouges aux oignons et au fromage de chèvre*

Une soupe à déguster froide ou chaude.

■ Epluchez et hachez grossièrement l'oignon. Epluchez, et dégermez l'ail. Supprimez le pédoncule, les graines et la peau des poivrons, et coupez-le en morceaux.

■ Faites revenir l'oignon et l'ail dans une grande casserole, avec l'huile d'olive et une pincée de sel à feu doux. Après 5 minutes, ajoutez les morceaux de poivrons, remuez quelques instants, puis versez le bouillon. Renforcez un peu le feu, et laissez mijoter une quinzaine de minutes.

■ Emiettez le fromage dans les légumes, poivrez et mixez l'ensemble. Servez chaud ou froid et décorez d'herbes ciselées.

### Conseils

Faites attention en salant, le fromage et le bouillon le sont déjà. Pour supprimer la peau des poivrons, utilisez un économe, ou brûlez la.