

Beurre aux poivrons (barbecue)

Ingrédients

Pour 10 portions

un peu de beurre
½ poivron rouge épépiné et coupé en petits dés
½ poivron jaune épépiné et coupé en petits dés
1 petit piment rouge épépiné et haché
sel, poivre, paprika

250 g de beurre ramolli
2 cs de jus de citron



Préparation

Préparation: 15 minutes

Refroidissement: 20 minutes

Prêt en 35 minutes

1. Faire revenir les poivrons et le piment dans le beurre, assaisonner, laisser refroidir.
2. Battre en mousse le beurre avec le jus de citron. Incorporer les poivrons et le piment.
3. Rectifier l'assaisonnement et servir.

Accompagne la volaille, les légumes, le poisson et la viande grillée.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 213 kcal; protéines: 1 g; lipides: 23 g; glucides: 1 g.