Houmous lentille corail et poivrons grillés

Pour 6 personnes
Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients

- **330g de poivrons rouges crus (Soit 2 poivrons rouges environ) ou 160g de poivrons rouges cuits en bocal**
- **200g de lentille corail**
- **500g d'eau**
- **2 cs de vinaigre balsamique**
- **1 cc de sel du vigneron**
- **2,5g de piment d'Espelette**
- **1 cc de bouillon de légumes**

Recettes

1. Préchauffer le four à 200°
2. Laver les poivrons rouges, les essuyer et les couper en deux
3. Déposer les poivrons peau vers le haut sur la plaque du four préalablement protégée
4. Faire cuire les poivrons 30 min
5. Dans une casserole moyenne, faire cuire les lentilles corail directement plongées dans 500g d'eau avec le bouillon de légumes
6. Laisser cuire les lentilles 30 min à petit feux afin qu'elles absorbent l'eau complètement.
7. Laisser refroidir les poivrons et les lentilles corail.
8. Retirer la peau des poivrons.
9. Mixer le tout avec un blender ou un hachoir en ajoutant le vinaigre balsamique, le sel et le piment d'Espelette
10. Réservez au froid

DELPHINE BARATIER
CAMPAGNATURO