

Piquillos ardi Gazta



Ingrédients pour 4 personnes:

1 bocal de Piquillos entiers (environ 12).
6 Carrés Frais BIO
50 g de fromage de Brebis fermier.
2 cs de Crème liquide.
2 cs d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 gousse d'Ail.
Sel.
Piment d'Espelette

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C.
- Râper finement le fromage, puis le mélanger aux carrés frais.
- Ajouter la crème et 1 cuillère d'huile d'olive.
- Mélanger.
- Assaisonner.
- Mettre cette préparation dans une poche et garnir les piquillos. A défaut de poche, faire à la cuillère.
- Dans un plat allant au four, mettre un peu d'huile et la gousse d'ail écrasée.
- Déposer les piquillos garnis dessus.
- Finir par un filet d'huile.
- Enfourner pendant une dizaine de minutes, le temps que le fromage soit fondu.
- Servir chaud.

Conseils:

- Utiliser des petits Péquillos bouchées et servir en Tapas.