

Sauce aux poivrons rouges rôtis



Découvrez une explosion de saveurs avec notre sauce aux poivrons rouges rôtis. Savourez la délicieuse richesse des poivrons rôtis, qui viendra sublimer vos plats avec une sauce onctueuse et polyvalente. Rehaussez vos repas avec cette délicieuse addition !

Préparation 8 min
Cuisson 25-30 min
Portions 4
Nutrition Facts (per serving)
Calories 85
Lipides 5
Glucides 8
Fibres 2
Protéines 3
Sodium 100

Ingrédients

- 2 poivrons rouge coupés en deux et épépinés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile canola ou d'huile d'avocat
- 250 ml (1 tasse) de lait végétal non sucré
- 2 gousses d'ail hachées
- 5 à 10 ml (1 à 2 c. à thé) de sriracha

- 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de marante ou de fécule de maïs
- Sel et poivre au goût
- Idées de garniture : Herbes fraîches, tofu grillé, champignons grillés, brocoli cuit, épinards à la vapeur, fromage râpé etc.

Préparation

1. Préchauffer le four à 425 F.
2. Sur une plaque tapissée de papier parchemin ou de papier d'aluminium, déposer les poivrons rouges.
3. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les poivrons d'huile puis mettre au four 25-30 minutes.
4. Mettre les poivrons cuits ainsi que tous les autres ingrédients dans le mélangeur pendant environ 1 minute.
5. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
6. Servir sur des pâtes ou encore des spirales de légumes avec la garniture de votre choix.

Notes



Gabrielle Simard – Créatrice culinaire
Développement et responsable médias sociaux