

PAR FLORIAN BERZANE

MARINADE AU PAPRIKA FUMÉ

Ingrédients (Pour 4 personnes)

50 g poivron grillé à l'huile
100 g d'huile d'olive
2 c. à s. de Porto rouge
1 gousse d'ail
½ piment
1 c. à c. de paprika fumé
½ c. à c. de sel
1 c. à s. de concentré de tomate

Préparation:

Hacher l'ail et le piment préalablement épépiné.
Couper en brunoise le poivron grillé à l'huile.
Faire revenir sans coloration à l'huile d'olive ces petits dés avec l'ail et le piment.
Déglacer au Porto et stopper la cuisson.
Avant de refroidir la marinade, ajouter le concentré de tomate, le paprika et monter à l'huile d'olive.

