Tortilla chips à la **Sardine pimentée et Crème de poivron rouge**





3 personnes | 10 min préparation | 15 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 115 g de Sardines Pitomail, Sardines aux 2 Piments ou Sardines HOT FISH la belle-iloise
1 poivron frais
70 g de Ricotta
1 tranche de pain de mie sans croûte
12 tortillas chips nature
1 pincée de sel

Les étapes

1- Préchauffer le four à 180°C
2- Enfourner le poivron entier pendant 15 minutes en le retournant à mi-cuisson
3- Le sortir du four et le réserver dans un sachet hermétique pendant 10 minutes afin de pouvoir, ensuite, l'éplucher plus facilement
4- Dans un saladier, mixer le poivron, la Ricotta, le pain de mie et la pincée de sel jusqu'à obtenir une crème homogène
5- Sur chaque tortilla, déposer une cuillère à café de la préparation ainsi que 1/3 de sardine pimentée
6- C'est prêt !