

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 !