 **Coulis de poivron rouge**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/11/Coulis-de-poivron-rouge-DSCN0632_30170.jpg) **Pour un gros bol de coulis**

**- 1 oignon** **- huile d'olive**  
**- 250 g de dés de poivron rouge**  
**- 1 tablette de bouillon de volaille**  
**- 1 càc de sucre** **- 1 càc de Maïzena** **- ½ càc de sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**  
**- poivre du moulin** **- piment d'Espelette**  
**- 40 g de St Morêt** **(facultatif)**

**Avec le Thermomix :**  
Peler et émincer grossièrement l'oignon.  
Mettre l'oignon et une cuillerée d'huile dans le bol du Thermomix.  
Mettre en route à **90°, 3 min, vitesse 4**.  
Ajouter les dés de poivrons, le sucre, la tablette de bouillon, la Maïzena, et un gobelet d'eau.  
Faire tourner **20 secondes, vitesse 6**, racler les parois.  
Mettre en route à **100°, 10 min, vitesse 3**.  
Ajouter éventuellement le fromage et laisser tourner **quelques secondes, vitesse 8**.  
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire :  
J'ai ajouté une demie cuillerée à café de [**sel aux herbes,**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) du poivre du moulin et une pincée de piment d'Espelette.

**À la casserole :**  
Faire revenir les dés d'oignons dans une cuillerée d'huile sans laisser prendre couleur.  
Ajouter les dés de poivrons, un demi-verre d'eau, le sucre, la Maïzena, et le bouillon.  
Laisser cuire une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le poivron soit tendre.  
Ajouter le fromage si désiré.  
Saler si nécessaire et poivrer puis passer au mixer.

J'ai passé le coulis au tamis, pour être sûre de ne pas retrouver de traces de peaux des poivrons.