POIVRONS GRILLÉS MARINÉS

INGRÉDIENTS

- 4 poivrons
- Huile d'olive
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 35MN

PRÉPARATION

Mettre les poivrons sous le gril du four ou sur le barbecue.

Lorsque la peau cloque et noircit, les tourner et recommencer jusqu'à ce que toute la peau des poivrons soit cloquée et noircie.

Sortir alors les poivrons et les mettre dans un sac en plastique alimentaire ; refermer le sac et oublier les poivrons une demi-heure le temps qu'ils refroidissent.

Il sera alors aisé de les peler. Les découper en lanières, dans le sens de la hauteur. Les égoutter et les essuyer au besoin s'il y a beaucoup d'eau de végétation.

Mettre ensuite dans un petit saladier et arroser d'huile d'olive, saler, poivrer.

Bien remuer pour enrober les lanières d'huile et laisser mariner au frais quelques heures avant de consommer.

.