



# POIVRONS AU VINAIGRE

## INGRÉDIENTS

- 6 poivrons
- 1 verre de vinaigre de vin
- 2 cuil. à soupe de sel
- 1 piment fort

## PRÉPARATION

Retirez les graines des poivrons, rincez-les, coupez-les en quartiers.

Disposez-les, bien tassés, dans un bocal, ajoutez le sel et le vinaigre.

Recouvrez d'eau en agitant.

Consommez au bout du quatrième jour.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**  
**TEMPS DE REPOS : 4 JOURS**