

Salade de poivrons cuits

Entrée

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 poivrons verts
- 3 poivrons rouges
- 3 tomates
- Sel, poivre
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive

Préparation de la recette :

Couper les poivrons en deux, retirer les pépins et les queues.

Les disposer sur une plaque de four avec du papier sulfurisé côté peau sur le dessus.

Enfourner à 180° (chaleur tournante) pendant 45 minutes.

Mettre une casserole d'eau à bouillir. Inciser le dessous des tomates d'une croix au couteau et les plonger dans l'eau bouillante 3 minutes.

Peler les tomates et les couper en tranches dans un saladier.

Ajouter dans le saladier l'ail finement haché.

Une fois les poivrons cuits les mettre à refroidir dans un sac hermétique (type sac congélation).

Une fois qu'ils ont refroidi, peler les poivrons et les couper en fines lamelles dans le saladier.

Arroser généreusement d'huile d'olive.

Saler et poivrer.

Mettre au frais au moins une heure.