

# Les poivrons marinés à l'huile d'olive

## **Pour 4 à 6 personnes**

3 poivrons (rouges ou jaunes)

4 c à soupe d'huile d'olive

Poivre du moulin

3 c à café de vinaigre balsamique

Préchauffez votre four et le mettre sur grill.

Coupez chaque poivron en deux ou quatre quartiers, épépinez et enlevez les peaux blanchâtre à l'intérieur. Je préfère pour cette recette les poivrons rouges ou jaunes qui sont plus fruités.

Disposez les morceaux dans un plat côté peau au dessus (ou sur la grille du four – dans ce cas n'oubliez pas la lèche-frite ou un autre plat qui recueillera le jus lors de la cuisson)

Faites griller les morceaux de poivrons jusqu'à ce que la peau cloque et noircisse bien.

Retirez les morceaux du four, mettre le tout dans un sac en plastique (genre sac à congélateur), fermer le tout et laissez reposer 1 heure. La chaleur des poivrons va fabriquer de la vapeur d'eau à l'intérieur du sac et faciliter l'épluchage par la suite.

Peler les morceaux de poivrons et les disposer dans un petit plat creux. Les arroser de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Poivrez à votre goût. Filmer le plat et conserver au réfrigérateur.

Cette préparation doit se faire au moins la veille pour que les poivrons puissent mariner gentiment. Elle se conserve au moins 4 jours au réfrigérateur.

Pour les servir à l'apéritif, je les découpe en lanières avant de les mettre à mariner, c'est plus facile après pour les convives, ils se servent directement dans le plat avec des piques.

Dans la saison, j'en ai souvent à disposition dans mon réfrigérateur, c'est une belle base de garniture de salade méditerranéenne... avec de la feta, des olives, de bonnes tomates, des fonds d'artichaut et tout ce qui vous semble intéressant d'y ajouter.

Bonne dégustation.

Chantal Labbé