

Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

POIVRONS MARINÉS À LA PROVENÇALE :



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes en entrée

- 6 poivrons
- 1 belle branche de romarin
- 2 bonnes gousses d'ail
- Huile d'olive d'excellente qualité !
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

1/ Mettre dans un plat qui va au four (220°) les poivrons entiers avec la queue sans huile. Les y laisser un bonne demi heure en les retournant de temps en temps pour égaliser la cuisson. Parfois, selon la taille des poivrons, il faut plus de temps de cuisson, Il m'arrive de les laisser jusqu'à 3/4 d'heures. Donc on surveille et on dorlote.

2/ Une fois cuits, on sort les poivrons du four et on les glisse dans un sac en plastique (poche plastique) que l'on ferme et l'on attend qu'ils refroidissent. Cette technique permet de retirer plus facilement la peau du poivron.

Une fois épluchés et les petites graines retirées, on découpe de larges bandes de poivrons dans la longueur. Attention pas de bandes riquiquis, mais des morceaux avec un peu d'ampleur.

3/ On dispose dans un plat à terrine une couche de poivrons, un peu d'ail émincé très fin, un branche de romarin, et on recommence . Poivron, ail, romarin ! Un fois fait, on recouvre d'huile d'olive de qualité, on referme le

Note

Déguster les poivrons marinés en entrée ou en tapas.

plat à terrine et l'on met au frigo pour au minimum 24 heures.

Une fois les poivrons dégustés , l'huile qui est ainsi aromatisée vous servira dans les salades, pâtes, etc.. Je vous fais confiance pour trouver un usage formidable à cette belle huile bien odorante et ailée !

Primeur Epicerie fine

