

Poivrons marinés à la sauge



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Sublimez le poivron avec cette entrée !

Recette proposée par : Christelle Lorenzi

Ingrédients

- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 2 poivrons oranges
- 4 branches de sauge
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre balsamique
- sel, poivre
- supplément d'ingrédients (selon votre goût) :
- 1 oignon
- 2 branches de serpolet
- 1 branche d'origan

Préparation

- 1 La veille, lavez les poivrons. Déposez-les dans un plat allant au four et enfournez sous le grill pour plusieurs périodes de 10 minutes. Retournez entre chacune de ces périodes afin de faire cloquer les poivrons sur toutes leurs faces. Sortez le plat du four et laissez refroidir 5 minutes, puis enfermez les poivrons dans un sac plastique. Laissez-les ainsi jusqu'à complet refroidissement.
- 2 Lorsqu'ils sont bien froids, sortez doucement les poivrons du sac, pelez-les et épépinez-les en prenant soin de garder de larges tranches de pulpe. Disposez-les dans un plat creux.
- 3 Pelez l'ail et dégermez-le. Découpez-le en fines lamelles et faites-le revenir doucement dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile et les feuilles de sauge.
- 4 Versez le tout sur les poivrons. On pourra alors ajouter un oignon finement mixé, du serpolet et de l'origan. Salez, poivrez à votre goût et versez le reste d'huile d'olive et le vinaigre. Mélangez délicatement et filmez le plat. Réservez au frais toute une nuit.
- 5 Servez bien frais le lendemain.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

