Poivrons marinés

Entrée | 4 portions | Prép. 10 min. | Cuiss. 15 min. | Total 25 min.

Une recette simple à préparer la veille, parfait pour un apéro bien aillé !

Ingrédients

- **2** poivron rouge
- **2** poivron jaune
- **1** gousse d'ail
- huile d'olive
- sel, poivre
- paprika

Préparation

1. Allumer le four à 200°C en mode grill et laisser cuire les poivrons entiers sur la plaque jusqu’a ce leur peau se fripe.
2. Une fois la peau noircie et les poivrons un peu rabougris, les sortir et les laisser refroidir quelques minutes avant de les éplucher.Les épépiner puis couper de fines lamelles.
3. Ajouter de l’huile d’olive, une gousse d’ail émincée, du sel, du poivre et un peu de paprika (optionnel)
4. Laisser reposer au moins 2h au frigo. L’idéal est de le préparer la veille pour que ça infuse bien.

Tags

facile | végétarien | festif | méditerranéen | économique | vegan