

Salade de poivrons grillés



Ingrédients :

4 poivrons verts, rouges, ou jaunes
1 tomate
1 gousse d'ail écrasée
1/2 cuil. à café de sel
1/2 cuil. à café de poivre
1 pincée de cumin
1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Faites griller les poivrons au four à 250° (th.7-8) pendant 20 mn. Pelez les (la peau se détache plus facilement si, avant de les peler vous envelopper les poivrons brûlants dans du papier aluminium).

Laissez-les refroidir. Ôtez les graines et rincez les poivrons à l'eau chaude.

Découpez les en fines lanières. Ajoutez la tomate pelée, épépinée et coupée en petits cubes, puis l'ail écrasé.

Salez, poivrez et parfumez de cumin.

Arrosez avec l'huile d'olive, mélangez.

Servez froid en apéritif, entrée ou accompagnement de viandes grillées.