



## Marinade de poivrons grillés

Ce qu'il vous faut pour 4 personnes:

2 poivrons rouges

2 poivrons verts

2 poivrons jaunes

8 cuillers à soupe d'huile d'olive

3 gousses d'ail

le jus d'un demi citron

sel, poivre

Bon, attaquons à ces fameux poivrons et comme d'hab', préchauffons avant tout le four à 250°. Vous lavez les poivrons, les coupez en deux, en ôtez le pédoncule, les graines et les parties blanches. Vous incisez la peau avec un couteau pour faciliter le décollage de la peau. Vous recouvrez votre lèchefrite de papier alu et prévoyez le double de la longueur de papier alu que vous repliez sur un côté (ce sera bien utile un peu plus tard, c'est mon astuce pratique du jour!). Vous déposez les poivrons peau au dessus sur le papier alu et enfournez une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, vous épluchez l'ail et l'écrasez. Vous le mélangez à l'huile. Vous salez, poivrez et ajoutez le jus du demi citron.

Quand les poivrons sont prêts, vous les retirez du four et les recouvrez vite avec le papier alu replié sur le côté. Vous fermez bien. Ainsi, la peau se retirera plus facilement (si, si, c'est vrai!). Vous laissez ainsi pendant une quinzaine de minutes (pas plus, quand les poivrons sont chaud c'est plus facile). Vous retirez la peau des poivrons, les coupez en lanières, par exemple avec des ciseaux (c'est plus régulier et plus rapide). Vous laissez mariner les poivrons dans le mélange d'huile pendant au moins une heure au réfrigérateur. Au moment de servir, vous pouvez parsemer d'amandes effilées.

A vos fourchettes!

<http://moussetic.canalblog.com>

