

Confit de piments rouges et forts

Pour un petit pot

- 3 piments rouges
- 1 tomate
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 oignon
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de nuoc-mâm
- 3 morceaux de sucre



--> Ébouillanter la tomate 20 secondes, la laisser refroidir et la peler. Couper les piments en deux et les épépiner. Couper tous les ingrédients en petits morceaux et les mixer. Verser dans une casserole, porter à ébullition, baisser le feu au maximum et laisser cuire 45mn.

Bon appétit !!

