

## SALADE DE POIVRONS

A faire à l'avance et à déguster bien froid :

### INGREDIENTS :

4 à 6 poivrons (ou plus si on en veut une grande quantité)  
ail, huile d'olive, sel



### PREPARATION :

Faire griller les poivrons au four. Pour plus de facilité les couper en deux et les vider, les mettre sur une plaque la peau vers le haut. Rajouter un demi-verre d'eau au fond de la plaque. De temps en temps rajouter un peu d'eau si besoin pour pas que les poivrons brûlent sur les bords.

Quand ils sont cuits, les sortir et les laisser refroidir dans une cocotte fermée pour que la peau s'enlève mieux. S'ils ne sont pas tout à fait cuits replacer la cocotte dans le four éteint et laisser 2 à 3 heures, ils finissent de cuire sans brûler.

Enlever la peau, couper en petit bout et assaisonner (huile, sel, ail)  
Manger bien frais.



<http://katarinetta.canalblog.com/>