

Poivrons marinés et courgettes grillées

Préparation: 25 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 poivrons rouges

2 Poivrons jaunes

2 courgettes

70 g d'olives de Kalamata

120 g de feta

Quelques feuilles de menthe

100 g de roquette

4 c à s d'huile d'olive

1 gousse d'ail

Sel et poivre du moulin

Faire griller les poivrons mis sur une plaque à four sous le grill du four en les tournant régulièrement jusqu'à ce que la peau se boursoufle. A la sortie du four les envelopper dans du papier aluminium et dès qu'ils sont tièdes peler la peau, les couper en 4, retirer les graines et les pédoncules. Réserver dans un grand plat de service.

Hacher l'ail et le mélanger avec 2 c à s d'huile d'olive et du sel.

Trancher les courgettes finement dans la longueur avec une mandoline, les saler un peu et huiler les tranches avec le reste d'huile d'olive. Les faire griller sur feu vif sur un grill en fonte 1 mn de chaque côté.

Ajouter les courgettes dans le plat avec les poivrons, les olives, la menthe ciselée et la roquette. Arroser de la sauce à l'ail, parsemer de feta émiettée et poivrer.

La sauce à l'ail est un peu juste en quantité vous pouvez en faire un peu plus.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>