



Antipasti de poivrons

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN ✦ REPOS : 2H

INGRÉDIENTS

1 poivron jaune ✦ 1 poivron rouge
4 cuillères à soupe d'huile d'olive ✦ Ail doux au basilic
(Savino®) ✦ Romain frais ✦ Basilic frais
1 piment de cayenne séché ✦ Sel

- 01** • Enfourez les poivrons pendant 30 minutes à 220°C, en les tournant régulièrement. Les poivrons doivent être flétris. Une fois sortis du four, disposez-les directement dans une boîte hermétique et laissez-les refroidir.
- 02** • Préparez la marinade en mélangeant l'huile d'olive avec : l'ail coupé en petites tranches, le basilic ciselé, le romain, et le piment émietté.
- 03** • Retirer la peau et les pépins des poivrons, puis coupez-les en lanières et disposez-les dans la marinade. Salez. Laissez les poivrons mariner pendant 1 à 2 heures.