

Le poivron comme dans le midi ? Merci à Katja pour sa recette

Couper les poivrons en gros morceaux (en tranches, comme les seiches, pas en lamelles) les dispatcher sur le lèche-frite, arroser d'huile d'olive et faire cuire au four :

- soit, à 150°, jusqu'à ce qu'ils soient fondants

- soit à 200°, jusqu'à ce qu'ils soient grillés (do rés) à souhait.

Les placer dans un plat, recouvrir de l'huile de cuisson et les conserver au frigo (1-2 semaines).

S'ajoute très bien aux salades, complète une bonne terrine ou se déguste tout simplement sur des tartines à l'apéro...