



Salades

Poivrons confits à l'huile d'olive



2h20 **10 min** **10 min** **2h** **240**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 Poivron(s)
10 cl Huile d'olive
1 Sel
1 Poivre

Étape 1

Cuisson et épluchage des poivrons

- 1 Peler les poivrons au grill pendant 10 minutes.
- 2 Au bout d'une heure de repos, les éplucher.
- 3 Prendre soin de bien enlever les graines qui sont amères.

Étape 2

Finition

- 1 Découper les poivrons en lanières de 2 centimètres et les placer dans un saladier.
- 2 Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- 3 Laisser reposer au moins 2 heures au frais avant de déguster.