

Poivrons marinés

Ingrédients

Pour 1 bocal de 500ml
1 poivron rouge
1 poivron vert
3 gousses d'ail émincées
2 brins de thym frais
Quelques feuilles de basilic
Quelques feuilles de laurier
Quelques baies roses
350 ml d'huile d'olive
d'excellente qualité
Fleur de sel
Poivre

Préparation

Rincez les poivrons, puis essuyez-les.

Préchauffez le four à 200 °C et placez les poivrons sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.

Laissez rôtir les poivrons.

Sortez les poivrons du four, et laissez refroidir.

Retirez la peau des poivrons ainsi que le pédoncule et les graines.

Coupez les poivrons en longueur.

Dans un petit bocal, placez les morceaux de poivrons, ajoutez quelques lamelles d'ail ainsi que le thym et le laurier.

Assaisonnez la préparation avec de la fleur de sel et du poivre.

Versez l'huile d'olive jusqu'à recouvrir les poivrons.

Ajoutez quelques baies roses et 2 feuilles de basilic.

Fermez le bocal, puis laissez mariner toute une journée.

Dégustez en salade ou avec du pain grillé !

