

## Ma salade de poivrons

---

Pour 4 personnes  
15 minutes de préparation  
30 minutes de cuisson

### Ingrédients

3 poivrons jaunes  
3 poivrons rouges  
2 grosses cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 gousses d'ail  
Sel, piment d'espelette

### Préparation



Préchauffez le four à 200°C. Pendant ce temps, lavez les poivrons, coupez-les en 2, retirez les pépins et les parties blanches.

Placer les poivrons sur une plaque de cuisson en prenant soin d'utiliser du papier cuisson. Posez-les côté peau vers le haut du four afin que la peau noircisse.

Je laisse ensuite les poivrons noircir mais également confire pendant une bonne demi-heure. De cette façon, la peau s'enlèvera facilement et les poivrons seront particulièrement fondants.

Une fois la cuisson terminée, placer les poivrons dans un sachet et refermez. Laissez refroidir puis retirez la peau.

Pour terminer, coupez les poivrons en lanière et placez-les dans un récipient. Ajoutez l'huile d'olive, l'ail que vous aurez passé au presse-ail et le sel et le piment d'Espelette qui remplace très bien le poivre puisqu'il est très doux. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

### Conseils

Vous pouvez servir cette salade en l'accompagnement d'une grillade l'été ou en entrée avec avec une tranche de pain et du fromage frais.