

# Poivrons Marinés:

## Poivrons Marinés:

Recettes avec des poivrons.

Poivrons Marinés:

Lavez les poivrons, mettez les à griller sur un barbecue ou un grill, si vous n'avez pas envie de sortir l'artillerie lourde mettez-les simplement dans un plat à four avec un couvercle. Enfouez à 200° durant 30 minutes.

Laissez refroidir sans enlever le couvercle. Comme les poivrons ont cuits dans leur jus, leur peau est facile à enlever. (Les poivrons PSR corne de boeuf ont une peau très fines ce qui les rends plus digestes que les poivrons carrés) ouvrez les poivrons en deux pour ôter les graines. Mettez les dans un saladier, nappez avec de l'huile d'olive, ajoutez une pincée de sel ainsi que de l'ail écrasé. Laissez mariner au réfrigérateur quelques heures ou toute la nuit.