



Toque & Tablier



### Poivrons marinés

**Pour 4 personnes.  
Préparation 15 min**

**Bien s'organiser :** Préparez ce plat en avance et gardez au frais plusieurs jours, il n'en sera que meilleur !

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** pour les pressés, il existe des poivrons cuits, pelés et en pot dans certains hypermarchés au rayon des conserves, sans vouloir faire de publicité mais pour les avoir testés, ceux de la marque carrefour sont très bons. Dans ce cas, vous passerez tout de suite à l'étape 3

### Ma liste de courses... Chez

#### Le primeur :

- 4 poivrons de toutes les couleurs (plus ils sont rouges, plus ils sont sucrés)
- 4 petites gousses d'ail
- Une branche de romarin

#### L'épicier :

- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive de super qualité
- Sel et poivre

1. Mettez la position « grill » à votre four. Lavez les poivrons, enlevez le pédoncule, ouvrez-les en 2 dans le sens de la hauteur, ôtez graines et filaments. Posez-les sur une plaque à mi hauteur côté peau vers le haut, dans le four pour 20 minutes : la peau doit devenir noire.
2. A la sortie du four, enfermez-les dans un sac hermétique pour qu'ils tiédissent et ôtez la peau (c'est très facile après ce petit passage dans ce « hammam personnel » ;-)). Puis coupez-les en petites bandes.
3. Pendant ce temps : pelez et émincez la gousse d'ail en enlevant le germe (pour savoir comment s'y prendre, regardez mon geste du chef). Lavez le romarin.
4. Dans un grand plat, posez les poivrons, versez l'huile, salez, poivrez. Ajoutez les gousses d'ail et le romarin. Mélangez délicatement pour que les poivrons

s'imprègnent bien de toutes les saveurs. Filmez (posez un film étirable) et réservez au frais pour au moins 3 ou 4h (plus sans problème). Et envoyez bien frais !