

Poivrons marinés au citron vert

- 4 poivrons rouges
- 3 gousses d'ail
- 6 brins de coriandre fraîche
- 1 citron vert
- sel et ½ cuillère à café de poudre de piments d'Espelette.



■ *Idéal et plein de fraîcheur, en apéritif d'avant barbecue.*

Servir : Avec un verre de rosé de Provence et de petits piques en bois.

Variation

Remplacez le jus de citron par de l'huile d'argan.

■ Brûlez la peau des poivrons sur la flamme du gaz ou sous le grill du four. Éliminez la peau, les pédoncules et les graines, puis coupez les en lanières. Réservez dans un saladier.

■ Ciselez la coriandre, pressez le citron, épluchez et écrasez les gousses d'ail, et mélangez l'ensemble avec les poivrons, en ajoutant la poudre de piments. Salez.

■ Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Conseils

Inratable.