

POIVRONS A L'HUILE D'OLIVE



Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 4 poivrons rouges bien fermes
- Huile extra vierge d'olive
- 4 gousses d'ail
- sel, poivre
- 10 feuilles de basilic



Posez les poivrons entiers dans un plat allant au four et faites les griller de tous les côtés (sous le gril en les retournant au fur et à mesure)

Épluchez les gousses d'ail et coupez-les en petits morceaux. Lavez et essuyez les feuilles de basilic.

Dès que les poivrons sont prêts, mettez les immédiatement en sortant du four, dans un sachet en

plastique et attendez qu'ils refroidissent. De cette façon il sera plus facile de leur ôter la peau.



Environ une heure plus tard, épluchez les poivrons, ouvrez les et enlevez toutes les graines, coupez les en lamelles et disposez les sur une assiette de service.

Faites une première couche, salez, poivrez, parsemez de petits morceaux d'ail et de quelques feuilles de basilic. Arrosez d'un filet d'huile.

Faites une deuxième couche de la même façon et ainsi de suite jusqu'à la fin.

Mettez au frigo et laissez refroidir avant de servir.