



Mes idées recettes de chez ...

## Poivrons confits



Niveau



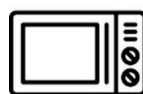
Facile

Préparation



10 min

Cuisson



40 min

Prix



Bon marché

### INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :

#### Chez Panier des champs :

- 6 poivrons
- 2 gousses d'ail

#### En épicerie :

- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- De l'huile d'olive

### EN CUISINE !

- Préchauffez votre four à 200°C (390°F).
- Disposez vos poivrons sur une plaque et faites-les griller au four pendant 40 minutes. Retournez-les à mi-cuisson. La peau va noircir.
- Retirez les poivrons du four et mettez-les dans un bol. Couvrez avec un film alimentaire et laissez tiédir (cela va faciliter leur épluchage).
- Epluchez les poivrons, coupez-les en deux et retirez les graines que vous jetez. Laissez égoutter la chair des poivrons dans une passoire. Moi je les fait sécher au soleil pendant 3 heures. On peut le faire aussi au four à une température très basse. Le but est de retirer un maximum d'eau.
- Répartissez vos poivrons dans deux petits bocaux en verre. Dans chacun ajoutez une gousse d'ail, une branche de thym et une feuille de laurier.
- Couvrez d'huile d'olive à hauteur. Fermez les bocaux et gardez-les au frais. Bonne dégustation!

**BON APPÉTIT**