

# Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



## Poivrons grillés à l'huile

### > Préparation

- Lavez et faites griller les poivrons 20 min sous le grill du four en les retournant souvent.
- Mettez-les dans un sac plastique et laissez refroidir pour les peler plus facilement.
- Ensuite, pelez-les et épépinez-les. Détaillez-les en lanières.
- Salez, poivrez, parsemez d'ail haché et arrosez d'huile d'olive.
- Réservez au frais.

### Ingrédients

- 2 gros poivrons rouges
- 2 gros poivrons jaunes
- 1 gousse d'ail
- 20 cl d'huile d'olive
- sel et poivre