

< Caviar aux trois poivrons >

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
Faites noircir les poivrons lavés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé 20 minutes puis réservez-les 10 minutes dans un sac en plastique. Retirez la peau, les pépins et laissez-les égoutter.
2. Mixez grossièrement la chair avec la coriandre et le persil.
Ecrasez les gousses d'ail.
3. Dans une poêle, faites revenir 10 minutes sur feu moyen la pulpe avec le paprika, le cumin et l'ail.
4. Hors du feu, mélangez avec l'huile d'olive, le vinaigre et le jus de citron.

Suggestion

Ce caviar peut se déguster chaud ou froid en salade.

Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes

Votre marché

2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
2 poivrons verts
1 botte de coriandre hachée
1 botte de persil haché
2 cuillères à café de paprika
1 cuillère à café de cumin
3 gousses d'ail
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de vinaigre
1/2 citron
Sel