



La Cucina Italiana

Antipasti / Piatti / Dolce



photo : xxxxx

PEPERONI ARROSTITI ALL' ITALIA Poivrons grillés à l'Italienne

Ingrédients

Pour 8 personnes :
5 poivrons
400g de tomates cerise
1 bouquet de basilic
6 cas de câpres
3 cas d'olives de Nice
8 cas d'huile d'olive
3 cas de jus de citron
1cas de miel liquide
Sel, poivre
Pain frais

Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Recette

Préchauffer le four à 210°.
Rincer et essuyer les poivrons.
Les couper en 2 dans le sens de la longueur. Eliminer le pédoncule et les grains.
Les disposer sur une grille recouverte de papier sulfurisé et **enfourner** pendant **30 min**. Quand la peau gonfle les sortir du four et recouvrir d'un torchon. Laisser tiédir pendant **15 min**.
Enlever la peau.
Couper les tomates cerise en 2. **Les enrober** d'un filet d'huile d'olive. **Faire cuire** pendant **5 min**.
Mélanger dans un bol le reste d'huile d'olive avec le jus de citron et le miel. Saler, poivrer.
Placer les poivrons sur un plat de service.
Ajouter les tomates, les câpres les olives et le basilic ciselé.
Arroser de vinaigrette, mélanger et proposer avec du pain frais.

Note des cheffes :

On peut utiliser une plancha pour la cuisson des poivrons.