

# Poivrons Marinés

*Un régal coloré !*



Nombre de Convives : 4  
Temps de Préparation : 30mn  
Temps de Cuisson : 40mn  
Total du **temps à prévoir** : 1h20  
sans compter le temps au Frais !

## Ce qu'il vous faut :

2 Poivrons Vert  
1 Poivron Rouge  
1 Poivron Jaune  
6 gousses d'Ail  
1 bouquet de Basilic  
10 cl d'Huile d'Olive  
Fleur de Sel & Poivre du Moulin

## Le Post'it d'Aramis

Se sert aussi bien en apéritif  
qu'en Entrée !

Et...

N'oubliez pas de récupérer  
l'huile pour vos futures  
vinaigrettes !

**Découpez** le pédoncule des Poivrons et coupez-les en deux en retirant les graines à l'intérieur.

**Placez-les** sur une plaque antiadhésive et **Enfournez**, dans le bas du four, sous le grill à **220°** pendant **40mn** environs.

*Pendant ce temps...*

**Epluchez** et émincez les gousses d'Ail.

**Ciselez** grossièrement le Basilic.

*Au bout des 40mn...*

**Sortez** les poivrons, et **placez-les** dans un sac hermétique pour les laisser refroidir.

Puis **retirez** la peau et **détaillez-les** en fines lanières.

Dans une terrine (ou un plat creux) faites une couche de poivrons (en mélangeant les trois couleurs), **arrosez** d'huile d'olive, **parsemez** de basilic et d'Ail, **ajoutez** un peu de Poivre du moulin et une pincée de fleur de sel, puis **recommencez** les couches.

**Filmez** votre plat et **placez-le** au réfrigérateur au moins **12h** mais 24h c'est mieux !

**Servez-les**

avec du pain de campagne toasté et frotté à l'Ail !