

POIVRONS MARINÉS

- 6 **poivrons** (2 jaunes, 2 oranges, 2 rouges)
2 c. à soupe **d'huile d'olive** badigeonner les poivrons, les disposer sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, faire brunir env. 10 min au milieu du four préchauffé à 250°C. Envelopper brièvement dans un linge humide, peler, partager, épépiner, couper en quatre, dresser
- 1 c. à soupe **de vinaigre de vin blanc**
2 c. à soupe **d'huile d'olive**
1 **gousse d'ail**, en fines lamelles
2 c. à soupe **de fines herbes**, év. coupées, p. ex. basilic, marjolaine, romarin, thym, fleurs de lavande séchées*
2 c. à soupe **de câpres** remuer le tout, verser sur les poivrons, laisser mariner env. 2 heures à couvert
- ¼ de c. à café **de sel**
poivre du moulin assaisonner

Pour gagner du temps: préparer les poivrons la veille, sans l'ail et les herbes, les tenir au frais à couvert.

* Les fleurs de lavande (de qualité comestible) sont en vente dans les pharmacies, drogueries et magasins de produits diététiques.

