

# Padrons sautés, ail et huile d'olive

Bonjour à toutes et tous,

C'est un mets clin d'œil au sud voir à l'Espagne que vous retrouvez aujourd'hui. Si le nom de *padrons* ne vous dit rien, venez découvrir.

Les étals du Gers se garnissent assez allégrement de produits que l'on imagine plus pousser en d'Espagne comme les patate douces en hiver, pastèques en été, ou encore les padrons en juin. Les padrons ou *Pimiento de Padrón* sont en fait des piments de la ville de Padrón en Espagne, verts, de petite taille, et de pouvoir piquant moyen. Le climat gersois leur convient aussi et plusieurs producteurs locaux en proposent en cette saison.

Mes gourmands adorant les poivrons, ils voulurent vite goûter. Une recette assez courant en Espagne sont ces poivrons grillés/frits dans de l'huile d'olive, servis en tapas tels quels ou avec du pain (source : [wikipédia:Padron](https://fr.wikipedia.org/wiki/Padr%C3%B3n)). J'ai donc tenté la chose pour leur plus grand contentement. Sans être leur recette préférée de poivrons, c'est original, savoureux, change et passe tout seul. Les quelques tartines de padrons sautés à l'ail sont passées toutes seules (et pour une fois, c'est du légume ; ) ).

Je voulais donc vous proposer cette recette de padrons sautés si jamais vous en croisez sur vos étals. peut être cela vous inspirera ou donnera envie de tenter. Bonne journée

- PADRONS GRILLÉS -  
AIL ET HUILE D'OLIVE



# Padrons sautés, ail et huile d'olive



Une recette de padrons sautés ail et huile d'olive facile à réaliser. Ces poivrons se servent en tapas ou en condiment relevé.

Saison de la recette : Juin

## Pour 4 à 6 personnes en apéritif ou condiment

- 12 -15 padrons (piments padrons)
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

1. Lavez les padrons. Épluchez l'ail et coupez en bâtonnets.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle puis ajoutez les padrons. Faites revenir à feu vif 2-3 minutes.
3. Ajoutez l'ail, et poursuivez la cuisson à feu vif 2-3 minutes
4. Salez, poivrez et servez aussitôt.

- Dégustez tels quels, sur une tartine en tapas, ou en condiment pour des plats.

Apéritif  
Méditerranéenne  
padrons



Padrons sautés ail et huile d'olive