

Salade de poivrons grillés et marinés

Bonjour à toutes et tous

Quel temps ce week-end ! Je ne sais pas si chez vous c'est la même chose mais nous on est au régime « plein soleil & 30°C l'après midi ». A se demander si l'on va avoir un « été indien » ! Avec ces températures, j'ai dû ressortir les recettes estivales mises au placard en août et ramener (encore) un peu d'été à table avec les derniers légumes du jardin ou quelques achats au primeur.. Et la recette que j'ai dû réaliser le plus souvent cet été est une **salade [poivrons grillés](#)**, marinés avec un peu de thym, d'huile et de vinaigre. Elle a fait un tabac auprès de mon mari qui n'a eu de cesse d'en re-demander.

Bref, comme je l'ai itérée hier, je me suis dit que ce genre de petite salade – toute simple – devrait également vous plaire.. et donc je vous propose la recette. C'est une salade que je présente en entrée, mais aussi en accompagnement de grillades ou de plats aux saveurs estivales. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée

- POIVRONS GRILLÉS ET MARINÉS -
(EN SALADE) -



Salade de poivrons grillés et marinés

Recette : Salade de poivrons grillés marinés

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 2 poivrons vert
- 2 poivrons rouge
- 2 poivrons jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de thym
- Un bon filet d'huile d'olive
- 1 à 2 cuillère(s) à soupe de vinaigre de xérès
- sel et poivre

Réalisation

Lavez, épépinez et coupez en deux vos poivrons. Faites les griller au four sur la grille (10 -15 minutes selon votre four) jusqu'à ce que leur peau soit noire, ou faites les cuire

à 200°C jusqu'à ce que la peau soit noire.

- Une fois vos poivrons grillés, sortez les du four, laissez les refroidir. Retirez la peau des poivrons, puis coupez les soit en petits cubes, soit en fines lanières. Disposez le tout dans un saladier.
- Épluchez puis hachez l'ail. Ajoutez aux poivrons.
- Versez le vinaigre, un bon filet d'huile d'olive (cela doit « mariner »). Saupoudrez de thym, salez, poivrez et mélangez votre salade pour bien enrober.
- Laissez reposer au frais 1 journée avant de servir.

Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de boulghour pour les gros appétits

Astuces :

- Variez les saveurs de cette salade poivrons grillés avec une note de paprika.
 - Le fait de griller les poivrons les rends plutôt doux.
-