

POIVRONS MARINES A L'AIL ET A LA CORIANDRE

POUR 4 PERSONNES

- 4 poivrons rouges et jaunes
- 2 gousses d'ail
- 4 brins de persil plat et
- 2 de coriandre fraîche
- Huile d'olive
- Sel et poivre.



Laver les poivrons, les couper en 2 et ôter les graines. Allumer le gril du four et placer les poivrons dessous. Laisser griller jusqu'à ce que la peau devienne noire, se boursoufle et se craquelle. Les mettre dans un sac en plastique ou dans une boîte hermétique pendant 15 mn.

Lorsqu'ils sont froids, les peler et les couper en lanières. Les mettre dans un plat, les assaisonner d'huile d'olive, de sel, de poivre, de l'ail émincé et des herbes finement ciselées.

Laisser mariner au moins 1 heure.

Il est préférable de les laisser toute une nuit au réfrigérateur.