

Escalivade



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Marinade : 2 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 poivrons rouges

2 poivrons jaunes

1 oignon rouge

1 piment rouge d'Espagne

2 gousses d'ail

4 brins de thym

20 cl d'huile d'olive

4 c à s de vinaigre de B

Sel et poivre du moulin

Mettre les poivrons sous le grill du four bien chaud en les retournant régulièrement pour qu'ils noircissent de tous côtés. Les enfermer ensuite dans un papier aluminium et attendre qu'ils tiédissent. Ensuite les peler et retirer les graines ainsi que les cloisons blanches. Les découper en lanières, assaisonner et les disposer dans des bocaux de 25 cl. Peler et ciseler l'oignon rouge et émincer le piment en retirant les graines. Hacher l'ail pelé et dégermé. Ajouter le tout dans les bocaux avec le thym. Verser le vinaigre de Banyuls et couvrir d'huile d'olive. Laisser reposer au frais au moins 2 h. Servir à température ambiante.

Vin conseillé : un Côtes-du-Roussillon rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>