

l'épicerie de bruno

Salade de poivrons grillés

Préparation : 20 mn (250°C ou th. 7-8)

Cuisson : 20 mn

Pour 4 personnes

4 poivrons rouges

1 tomate

1 gousse d'ail écrasée

½ cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre du Kerala de l'épicerie de **bruno**

1 pincée de cumin de l'épicerie de **bruno**

1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra

Faire griller les poivrons au four, les peler (la peau se détache beaucoup plus facilement de la chair si, avant de les peler, les poivrons brûlants sont enveloppés dans une feuille d'aluminium ou du papier essuie-tout humide).

Oter les gaines et découper les filets de poivrons en fines lanières.

Ajouter la tomate pelée et coupée en petits cubes, puis l'ail écrasé.

Saler, poivrer, parsemer le cumin. Arroser d'huile d'olive

Astuce :

La peau se détache beaucoup plus facilement de la chair si, avant de les peler, les poivrons brûlants sont enveloppés dans une feuille d'aluminium ou du papier essuie-tout humide.