

Poivrons à l'ail (à ma façon)

Poivrons grillés, épluchés et détaillés
en lanières.

Les faire rissoler doucement à
l'huile d'olive, 5 mn.

Ajouter l'ail haché; rissoler sans
laisser brunir.

Verser du vin blanc, sel, poivre et
laisser mijoter, à feu doux,
10 mn à $\frac{1}{4}$ d'heure.

Parsemer de persil haché.

Servir chaud comme une
petite entrée.

N.B - Avec des poivrons en conserve,
ne pas saler.