

4 personnes Les poivrons à l'ail

"Le Pays Basque"

6 poivrons rouges

3 gousses d'ail

1 échalote

Huile d'olive

Purée de piments (facultatif)

Sel, poivre.

Lavez et essuyez les poivrons; mettez-les dans le four à 220° pendant une bonne dizaine de mn.
Retirez-les et enveloppez-les dans du papier ou du plastique et laissez tiédir.

Pelez-les, coupez-les en deux, retirez les graines et enlevez les parties blanches (cloisons intérieures)

Pelez et émincez très finement les gousses d'ail et l'échalote.

Détaillez les poivrons en lamelles.
Faites chauffer deux cuillerées à soupe d'huile d'olive dans un poêlon, ajoutez les poivrons et faites-les revenir en remuant pendant 5 mn.

Ajoutez l'ail, l'échalote et une pointe de
purée de piments, salez et poivrez.
Mélangez et laissez mijoter doucement
de 10 à 12 mn.
Semez ces poivrons à l'ail avec des
tranches de jambon de Bayonne et
des œufs poêlés ou comme garniture
d'un poisson grillé.

2 mn.
recouvrir en remuant pendant
5 mn.
ajoutez les poivrons et faites-les
d'huile d'olive dans un poêlon
Faites chauffer deux cuillères à soupe
d'huile d'ail et l'échalote.
-chez (chaires intérieures)
les graines et enlever les parties blanches
-les, coupés-les en deux, retirez
très bien.
du poivron ou du paprika et d'ail
Potager - les et arrosés-les dans
une bonne saignée de jus.
dans le feu à 200° pendant
dans et enlever les parties blanches.