

4 pers.

## Les poivrons à l'ail

6 poivrons  
3 gousses d'ail  
1 échalote  
Huile d'olive  
Purée de piments  
Sel - poivre -

Griller les poivrons et les éplucher.  
Les détailler en lamères. Les faire revenir  
doucement 5 mn.  
Emincer très finement les gousses d'ail  
et l'échalote.  
Ajouter l'ail et l'échalote aux poivrons.  
1 pointe de purée de piments, sel, poivre.  
Mijoter doucement de 10 à 12 mn.  
Servir avec des tranches de jambon de  
Bayonne et des œufs poelés ou comme  
garniture d'un poisson grillé.