

4 pers

{ 1 kg poivrons Salade de poivrons } Recette
{ 2 cub. à s. vin blanc sec. — } très bon Basque
{ Persil - Menthe -

Griller les poivrons, les éplucher.
Les couper en lanières.

Préparer une sauce avec l'huile d'olive,
(peu) le vin, du sel et du poivre. Fouetter la sauce
en ajoutant quelques pincées de vinaigre.
Faire revenir les poivrons en lanières dans
l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils com-
mencent à se ramollir. Les égoutter
les mettre dans un plat creux, les arroser
de sauce et mélanger.
Laisser refroidir et mélanger à nouveau
avant de servir. Parsemer de persil et menthe
ciseler le persil et la menthe (à défaut,
cerfeuil et estragon par exemple).

N.B. - Accompagnement de viande
froide ou de poisson froid.

— Si l'on veut, pour présentation déco-
rative utiliser les poivrons de couleurs
différentes. Les verts sont moins doux.