

## Sauce verte

---

1 oignon  
3 gousses d'ail  
Persil  
~~Pain~~ Poivron vert  
Huile d'olive  
1 dl de vin blanc

Griller le poivron  
Dans une poêle, faire frire à l'huile d'olive  
l'oignon coupé en tranches fines. Ne pas le  
laisser dorer, quand il est translucide,  
mettre un peu de farine. Remuer. Assaisonner  
Dans un mortier écraser l'ail <sup>le poivron</sup> et le persil.  
Délayer avec le vin blanc. Puis verser le  
tout dans la poêle. Ajouter 1 dl. d'eau.  
laisser cuire 1/4 d'heure. Rectifier l'assai-  
sonnement. Passer au mixeur.