

Salade aux poivrons

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Nombre de personnes : 4 personnes

Ingrédients :

1 gousse d'ail
Persil
4 poivrons rouges
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Moutarde
Vinaigre balsamique
3 œufs durs
1 boîte de filet d'anchois

Préparation :

1. Faire griller les poivrons et lorsque la peau commence à noircir les passer sous l'eau froide et les peller
2. Les ouvrir, les épépiner et les couper en fines lanières
3. Saupoudrer d'un fin hachis d'ail et de persil
4. Arroser d'une vinaigrette à l'huile d'olive
5. Garnir le fond d'un ravier avec les poivrons
6. Disposer au dessus les œufs découpés en rondelles
7. Arroser légèrement avec le reste de vinaigrette
8. Ajouter les anchois
9. A préparer quelques heures à l'avance pour servir bien frais

