

## Poivrons marinés

Tirée du livre Plenty de Yotam Ottolenghi

### Ingrédients

- 2 poivrons de couleurs coupés en quatre
- 4 c. à table d'huile d'olive
- 1 c. à table de vinaigre balsamique
- 1 c. à table d'eau
- ½ c. à thé de sucre
- Sel et poivre
- 2 tiges de thym frais (ou séché)
- 1 gousse d'ail hachée

### Préparation

Préchauffer le four à 375°F.

Arroser les poivrons avec 1 c. à table d'huile d'olive et un peu de sel.

Placer sur une tôle et mettre au four environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les poivrons soient tendres et légèrement rôtis.

Laisser refroidir et peler.

Fouetter ensemble 2 c. à table d'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'eau, le sucre, le thym, l'ail et le sel et poivre. Arroser les poivrons avec ce mélange et laisser au frigo au moins une heure.

Servir sur une salade composée de persil, roquette, feuilles de basilic, fromage Pecorino et quelques câpres.

Bon appétit!