

POIVRONS GRILLÉS MARINÉS (2)

Ingrédients : pour environ 5 pots de 250 ml

- 10 gros poivrons rouges (j'ai fait un mélange de couleur de poivrons : vert, rouge et orange)
- 2-3 *bulbes d'ail* (ajout)
- Huile d'olive pour griller
- ¼ tasse (60 ml) de jus de citron (en bouteille)
- 150 ml de vinaigre blanc
- 87,5 ml d'huile d'olive
- 1 c. à thé (5 ml) de sel à marinades
- *Grains de poivre noir* (facultatif/ajout)
- *Feuilles de persil plat frais* (facultatif/ajout)

Préparation :

- Stériliser vos pots et préparer les rondelles.
- Trancher les poivrons en deux, retirer les membranes et les graines. Laver et assécher.
- Détacher les gousses d'ail des bulbes.
- Déposer les poivrons (pelures vers le haut) et les gousses (avec leur chemise) sur une plaque à cuisson recouverte de papier aluminium ou parchemin.
- Enduire les poivrons et les gousses d'ail d'huile d'olive.
- Faire griller les poivrons et l'ail à 450 °F (230 °C) jusqu'à ce que la peau des poivrons soit noircie (environ 20-25 min.).
- Déposer dans un grand bol et recouvrir de pellicule plastique pour quelques minutes.
- Quand les poivrons sont manipulables, retirer délicatement la peau des poivrons noircie et presser sur les gousses d'ail pour en extirper la chair.
- Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron, le vinaigre, l'huile d'olive et le sel à marinade. Bien fouetter pour émulsionner la marinade.
- Entasser les poivrons dans les pots (j'ai tranché en gros quartiers mes poivrons). Ajouter quelques gousses d'ail, 1-2 grains de poivre et 1-2 petites feuilles de persil dans chaque pot.
- Ajouter la marinade (passer la spatule ou un couteau délicatement pour retirer toutes les bulles).
- Bien nettoyer les rebords des pots, mettre les couvercles.

Note: attendre 2-3 semaines avant de consommer

Source : d'après une recette de Vincent le canneux vue chez « Délinquances et saveurs »

<http://pinaminija.blogspot.ca/2013/09/poivrons-grilles-marines-cannage.html>

<http://conserves.blogspot.ca/2006/09/les-poivrons-grills-marins-lhuile.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 21 octobre 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/10/poivrons-grilles-marines-2.html>