



SEMAINE TAPAS

Charlet
GROUPE

C'EST LA SEMAINE DES TAPAS !

Testez les Tapas aux poivrons



Ingredients

- 3 poivrons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique, sel, poivre
- 1 cuillère à café de sucre
- Quelques feuilles de basilic frais, hachées
- Tranches de baguette grillée

Instruction

- Lavez coupez en lanières les poivrons de taille bouchée.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen.
- Ajoutez l'ail émincé et faites-le revenir pendant 1 minute
- Ajoutez les poivrons dans la poêle et faites-les cuire pendant environ 10-15 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement caramélisés.
- Si vous le souhaitez, ajoutez une cuillère à café de sucre pour aider à la caramélisation.
- Ajoutez le vinaigre balsamique, le sel et le poivre Mélangez bien. Laissez cuire encore 2-3 minutes

Service

- Disposez sur des tranches de baguette grillée
- Garnissez avec des feuilles de basilic frais hachées pour ajouter une touche de fraîcheur.