

Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



Verrine de poivrons grillés

1 gros poivron rouge

1 gros poivron vert

1 gros poivron jaune

1 gros poivron orange

Couper les poivrons en deux et jeter les graines. Griller au four, la pelure vers le haut, jusqu'à ce qu'elle soit calcinée.

Laisser refroidir puis enlever la peau.

Couper les poivrons grillés en morceaux et les mettre dans un bol. Ajouter la vinaigrette suivante :

¼ tasse d'huile d'olive

1 c. à soupe de jus de citron

1 c. à soupe de sauce tamari

1 c. à thé du Mélange Ensoleillé

Sel et poivre du moulin

Mélanger le tout et garder mariné pendant au moins 2 heures (peut être fait la veille).

Remplir les verrines et garnir d'un croûton de pain grillé au four.*

**Croûtons de pain grillé : Couper des tranches minces et en diagonale dans une baguette de pain, badigeonner d'huile d'olive, saler et poivrer et enfourner 10 – 12 minutes (à surveiller) jusqu'à ce qu'elles soient dorées.*