



Duo de poivrons rouges et jaunes

06/06/2018 à 10h37

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h15

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 6 poivrons (3 jaunes, 3 rouges)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- Sel et poivre

Préparation :

- Lavez les poivrons et enlevez la queue verte ;
- Disposez-les dans un plat à four pendant 1h15 à 180°C ;
- Quand la peau commence à se soulever, retirez-les du four ;
- Une fois tiédis, enlevez la peau des poivrons, épépinez-les et coupez-les en lamelles ;
- Disposez les lamelles dans un plat (plutôt plat) en alternant rouge/jaune ;
- Salez et poivrez et parsemez d'ail coupé très finement ;
- Enfin, arrosez le tout de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.