



# Le Miam d'Emilie



## Entrées, verinnes et apéro > Toasts de poivrons marinés



## Pour une vingtaine de petits toasts

### Toasts de poivrons marinés

Temps de préparation : 15minutes.  
Temps de cuisson : 35minutes.

Mode de cuisson :

- fleur de sel et poivre
- basilic congelé
- ail congelé
- huile d'olive

- basilic congelé
- ail congelé
- huile d'olive
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron orange

*Voilà une recette pleine de saveurs, rapide à préparer où le plus long c'est le temps d'attente. Oui mais voilà c'est le secret pour une marinade réussie alors prend patience pour un max de goût ! On sert ces poivrons marinés sur des tranches de pain grillé à l'apéro, c'est hummmm :)*

Mettre le four en marche en position grill  
Recouvrir une plaque de papier cuisson

Mettre les poivrons entiers sur cette plaque et enfourner pour 30 minutes  
Les retourner régulièrement pour qu'ils cloquent de tous les côtés.

Placer les encore chauds dans un saladier et recouvrir de film alimentaire.  
Laisser tiédir pendant 5 à 10 minutes.

Puis, les sortir du saladier et les éplucher à l'aide d'un petit couteau. La peau s'en va toute seule grâce au passage au four.

Une fois épluchés, tailler les poivrons en lanières

Pour les mettre à mariner, prendre un moule à cake et rien de plus simple :  
on commence par mettre de l'huile au fond du moule à cake, on ajoute du basilic et de l'ail émincé, on termine par recouvrir de lanières de poivrons et on alterne. C'est reparti : une couche d'huile, basilic et ail, des lanières de poivrons .... jusqu'à épuisement des poivrons en finissant par une généreuse couche d'huile d'olive et de basilic.

On recouvre le moule à cake de film étirable et on met au frigo pour 12 heures pour que ça marine bien et que les parfums se diffusent bien !

Une fois ce temps d'attente écoulé, y'a plus qu'à mettre ces poivrons marinés sur des tranches de pain grillé.

\*\*\*

*Ces poivrons marinés sont donc très bons en apéro sur du pain grillé. C'est d'ailleurs encore meilleur avec une fine tranche de fêta sur le toast avant de mettre le poivron. Ils peuvent aussi être utilisés sur toute autre base (pate feuilleté etc.) ou comme ingrédient pour une recette (quiche, ...)*