



Estelle de Saint Germain

Fondue de poivrons

Ingrédients :

Des poivrons rouges et de l'ail

Recette :

Choisir des poivrons le plus réguliers possible. Les couper en 3 ou 4 dans la hauteur. Les peler à l'aide d'un rasoir à légume (facultatif) puis les tailler en lamelles.

Mettre les poivrons et les gousses d'ail coupées en 4 dans un wok couvert et laisser fondre 20 min en vérifiant qu'ils ne brûlent pas.