

# POIVRONS EN CONSERVE



Pour 2 bocaux de 35 cl :

- 10 poivrons
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- sel

Faites cuire les poivrons dans le four jusqu'à ce que la peau soit brûlée de tous les côtés. Enlevez la quand le poivron est encore chaud (conservez la peau dans un saladier).

Ouvrez les poivrons et ôtez toutes les graines ainsi que les filaments.

Coupez les poivrons en très fines lamelles et placez-les dans les bocaux.

Mettez la peau des poivrons dans un chinois et pressez pour récupérer le jus.

Mélangez une partie de ce jus à de l'huile d'olive, un peu de vinaigre balsamique et de sel. Recouvrez les poivrons de cette vinaigrette. Fermez les bocaux hermétiquement.

Stérilisez les bocaux pendant 45 minutes dans de l'eau bouillante. Conservez au frais et à l'obscurité.