

POIVRONS POUR LÂCHER LE MORCEAU

Pour 2 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 40 minutes
- de 5 €

Ustensiles :

- 1 four
- 1 poêle
- 1 saladier
- 1 fourchette

Ingrédients :

- 4 poivrons de couleurs différentes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de cumin en poudre



Votre petit frère a découvert un lourd secret familial, mais ne veut pas vous le révéler, il aime tellement vous faire mariner ! À vous de jouer ! Avec cette recette, il ne pourra résister à tout vous confier sans que vous ayez à lui donner un billet !

1. Préchauffez le four à 180°C/th.6 mais n'y mettez pas votre frère tant que le secret n'a pas été divulgué !

2. Lavez les poivrons. Coupez-les en lamelles larges en veillant à enlever tous les pépins. Il ne faut surtout pas contrarier cet adorable bambin en pleine crise d'adolescence. Disposez ensuite les poivrons dans un plat et mettez-les au four durant 40 minutes.

3. Une fois cuits, pelez-les et mettez-les dans une assiette ou un plat de votre choix. Arrosez d'huile d'olive, saupoudrez de cumin et mettez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.

Il ne peut plus résister à l'envie de les goûter et vous, vous avez assez mariné ! Voilà, Tante Jeannine est un homme !