

# POIVRONS TRICOLORS

Pour 2 personnes  
Préparation : 5 minutes  
Cuisson : 30 minutes  
- de 5 €

## Ustensiles :

- 1 four
- 1 plat rose
- 1 couteau marron

## Ingrédients :

- 3 poivrons (1 rouge, 1 jaune, 1 vert)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Ail
- Thym ou herbes de Provence



Vous aimez la couleur et ça se voit ! Du veston orange au tissu mural violet en passant par votre gaine verte, on peut dire que vous voyez la vie en rose ! Voici une recette qui vous permettra de mettre aussi de la couleur dans vos plats lorsque vous recevrez votre petit ami :

1. Préchauffez tout d'abord votre four vert et jaune à petit pois à 180°C.
2. Sortez vos poivrons colorés. Rien que de voir ce rouge étincelant, ce vert éclatant et ce jaune rutilant, vous en avez des bouffées de chaleur. Coupez-les en lanières et enlevez les pépins avant de les coucher dans un plat.
3. Arrosez le tout d'un soupçon d'huile d'olive pour les faire dorer et leur donner encore plus d'éclats!
4. Avec votre couteau marron, regardez si vous êtes bien coiffée dans le reflet et coupez l'ail en petits morceaux. Saupoudrez le tout de thym.
5. Mettez vos poivrons colorés au four pendant 30 à 40 min. En attendant votre invité, vous pouvez toujours repasser vos chaussettes à rayures bleues et roses.