

POIVRONS CONFITS ET TANAISIE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingédient	Quantité
poivrons	4 pcs
jeunes feuilles de tanaïsie	3 pcs
oignon jaune	1 pc

Piment d'espelette

Sel, poivre

Préparation

1. Lavez et pelez à l'économe les poivrons. Les couper en 4 et retirer les pépins.

2. Coupez les poivrons en lanières.

3. Pelez et émincez l'oignon.

4. Lavez, séchez et ciselez finement la tanaïsie. Réserver.

5. Faire revenir dans de l'huile d'olive l'oignon, puis ajouter les lanières de poivron. Les faire confire à feu doux après les avoir épiceés (sel, poivre, paprika, piment d'Espelette,...) pendant environ 10 minutes.

6. En fin de cuisson, ajouter la tanaïsie hachée en plusieurs fois, et en gouttant à chaque fois, pour obtenir le juste dosage de tanaïsie et éviter trop d'amertume.

7. Servez chaud ou froid. Par exemple en accompagnement d'un toast d'houmous à la tanaïsie.

