

# POIVRONS CONFITS ET TANAISIE

## Ingrédients pour 12 personnes

| Ingrédient                  | Quantité |
|-----------------------------|----------|
| poivrons                    | 4 pcs    |
| jeunes feuilles de tanaisie | 3 pcs    |
| oignon jaune                | 1 pc     |
| <b>Piment d'espelette</b>   |          |
| <b>Sel, poivre</b>          |          |

## 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 tanaisie. 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 épicés (sel, poivre, paprika, piment d'Espelette,...) pendant environ 10 minutes.  
\_\_\_\_\_
6. En fin de cuisson, ajouter la tanaisie hachée en plusieurs fois, et en gouttant à chaque fois, pour obtenir le juste dosage de tanaisie et éviter trop d'amertume.  
\_\_\_\_\_
7. Servez chaud ou froid. Par exemple en accompagnement d'un toast d'houmous à la tanaisie.

