

POIVRONS CONFITS ET TANAISIE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
poivrons	4 pcs
jeunes feuilles de tanaisie	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 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.

