



CONSERVES DE POIVRONS À L'HUILE D'OLIVE

INGRÉDIENTS

Pour 2 bocaux en verre type pots à confiture:

- 8 à 10 beaux poivrons (comptez bien 4 poivrons par bocaux de 350 ml)
- 2 gousses d'ail (1 par pot)
- Aromates (optionnel): thym, origan, piment sec
- Au moins 500 ml d'huile d'olive 1ère pression à froid

CONSERVATION

Ces conserves de poivrons se garderont 1 mois au frais à l'abri de la lumière (=placard de garage ou de cave, avec température moyenne inférieure à 15°C).

– Si vous souhaitez les conserver 3-4 mois, une place dans un réfrigérateur est vraiment nécessaire.

– Si vous souhaitez une conservation plus longue des poivrons, il sera préférable de les congeler ou de les stériliser.

PRÉPARATION

1. Lavez les poivrons, puis retirez la queue et épépiner

2. Déposez-les sur une plaque allant au four puis faites-les griller sous le grill du four ou à 200°C jusqu'à ce que la peau commence à se détacher (cloques noires).

3. Quand ils ont refroidi, retirez la peau et coupez les en lanières, en gros morceaux ou en 2.

4. Épluchez les gousses d'ail puis faites les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante. Lavez votre branche de thym ou autre aromate.

MISE EN BOCAUX

1. Lavez vos pots en verre et le couvercle, puis versez de l'eau bouillante dedans (couvercle également). Laissez deux-trois minutes puis videz l'eau. N'essuyez pas l'intérieur du pot, l'eau bouillante l'ayant stérilisé.

2. Remplissez vos pots au 3/4 environ avec la gousse d'ail, les aromates, et les lanières de poivron.

3. (facultatif, si longue conservation) Faites chauffer l'huile à 80°C

4. Remplissez d'huile jusqu'à tout recouvrir (pas un bout de poivron ne doit dépasser de l'huile). Fermez hermétiquement. Si pot à confiture, retournez le pot. Stockez ces conserves poivron au frais et à l'abri de la lumière

UTILISATIONS

En tapas avec fromage de brebis, chèvre ou fêta, dans un plat de pâtes, dans un sandwich, avec une viande froide ou de la charcuterie, dans une salade...