POIVRONS BRAISÉS À LA BAGNA CAUDA

Entrée



6 personnes | 60 min | 1,0€ / PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 3 Poivrons rouge
- 4 CàS bagna cauda **(Réf : 670)**
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Laver les poivrons, les sécher
2. Les faire rôtir sur toutes leurs faces directement sur la flamme d'une cuisinière à gaz. Possible aussi avec un chalumeau de cuisine si vous en êtes équipé. Des grilles à mailles fines existent à poser sur le feu et sont bien utiles
3. Autre possibilité, mettez-les dans un four préchauffé à 200°C pendant environ 30-40' et retournez-les toutes les 10' afin qu'elles cuisent uniformément sur toutes les faces. La peau doit brunir
4. Une fois rôtis les mettre dans un sac en papier de type sac pour le pain (ou en plastique à défaut). Les laisser 20 minutes. La peau s'enlèvera alors facilement. Le poivron aura pris un très léger goût braisé
5. Retirez complètement la peau extérieure en la tirant délicatement avec les doigts, aidés d'un couteau. Retirez également aussi la tige
6. Coupez-les dans le sens de la longueur en quart ou en tiers s'ils sont petits.
7. Retirer les graines internes à l'aide d'un couteauv
8. Diluer la Bagna Cauda avec l'huile d'olive, mélanger
9. Préchauffer le four, en position grill à 180°C
10. Disposez les tranches de poivron sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
11. Versez une bonne cuillerée de bagna cauda sur chaque tranche
12. Faites revenir les poivrons sous le grill du four pendant 4 minutes