



POIVRONS GRILLÉS

<https://www.kpourkatrine.com/fr/recettes/poivrons-grilles/>

INGREDIENTS

- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre balsamique blanc ou de jus de citron
- 1/2 gousse d'ail, hachée
- 1/4 tasse (10 g) de coriandre ou basilic frais, ciselé
- Sel et poivre au goût
- 1 poivron rouge, en gros quartiers
- 1 poivron orange, en gros quartiers
- 1 poivron jaune, en gros quartiers

DIRECTIONS

1. Préchauffer le Barbecue à puissance moyenne-élévée. Huiler la grille.
2. Dans un saladier, verser l'huile, le vinaigre et mélanger avec l'ail, la coriandre, le sel et le poivre. Ajouter les poivrons et mélanger.
3. Égoutter légèrement les poivrons (ne pas jeter la marinade) et les déposer sur la grille. Griller 2 minutes de chaque côté.
4. Déposer les poivrons grillés dans la marinade et mélanger de nouveau. Servir