

## **Salade de poivrons, tomates confites et parmesan sauce pistou**

Préparation 25 mn

Cuisson 20 mn

Marinade 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

6 poivrons ( 2 jaunes, 2 rouges, 2 verts )

100 g de tomates confites

6 fines tranches de jambon de Parme

Un morceau de Parmesan

2 gousses d'ail

Basilic

3 cc à s de sauce pistou

2 c à s d'huile d'olive

Faire griller les poivrons sous le grill du four une vingtaine de minutes en les tournant régulièrement pour qu'ils ne brûlent pas.

Les sortir du four et les mettre dans une assiette, couvrir d'alu et les laisser refroidir.

Lorsqu'ils sont froids les peler, enlever les graines et découper la chair en lanières.

Couper le jambon en lanières également.

Dans un plat creux mettre les poivrons, les saler et les poivrer et remuer puis les disposer joliment et ajouter les lanières de jambon cru, les tomates confites, l'ail émincé, des feuilles de basilic.

Délayer le pistou dans un peu d'huile d'olive et répartir sur la salade.

Laisser mariner 30 mn au frais et parsemer de copeaux de parmesan faits avec un couteau économe au moment de servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>