

# SALADE DE POIVRONS AUX DEUX TOMATES & SON ASSAISONNEMENT DE CHOC

Pour 4 à 6 personnes

Péparation : 30 min pendant la cuisson des poivrons

Cuisson : celle des poivrons



**2 poivrons rouges**

**2 poivrons verts**

**2 poivrons jaunes**

**8 tomates cerises**

**4 pétales de tomates séchées dans l'huile**

**1 gousse d'ail frais**

**2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique**

**4 cuillère à soupe d'huile d'olive**

**quelques gouttes de Tabasco**

**1 cuillère à soupe de câpres**

**pignons grillés à sec (à la poêle ou pendant 5-10 min au four à 180°C)**

**basilic**

**sel**

**poivre**

Laver les poivrons, les essuyer et les poser sur une plaque de cuisson. Les enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 min environ.

Pendant ce temps : couper les tomates en fines lanières, laver les tomates-cerises et les couper en deux. Hacher l'ail. Préparer la vinaigrette en mélangeant sel, poivre, vinaigre balsamique, huile d'olive, ail et Tabasco. Laver et sécher soigneusement le basilic.

Au bout des 40 min de "rôtissage" des poivrons, les mettre dans un saladier et couvrir d'un papier aluminium ou d'un torchon, laisser refroidir puis les peler, ôter les graines et les découper en lanières.

Disposer les lanières de poivrons en alternance dans un plat de service, puis poser par dessus les tomates-cerises, les lanières de tomates séchées, les câpres.

Arroser de sauce, parsemer de pignons de pin grillés et décorer de feuilles de basilic.