Tartines de poivron à l'aigre doux

Réf :	Type :	Préparation :	Cuisson :	Coût :	Difficulté :	Origine :
6519	Amuse-bouches	15 min Repos: 30min	20 min			

Ingrédients pour 6/8 personnes

- 2 poivrons rouges
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Otez les nervures blanches et les pépins des poivrons.

Coupez les finement en dés et faites les revenir avec l'huile d'olive pendant 5 min sur feu modéré.

Pelez et coupez finement l'échalote puis ajoutez la aux poivrons. Mélangez et faites cuire pendant 10 min.

Ajoutez le sucre de canne et mélangez.
Laissez caraméliser un peu.

Ajoutez le vinaigre balsamique et augmentez la puissance du feu.
Laissez s'évaporer l'acidité tout en continuant de mélanger.

Laissez refroidir et servez sur des tartines grillées.

CUISIMAGES

Conseils
Variante
Vin Apéritif

Site Web sous copyright © 2004-2006 Cuisimages - Tous droits réservés