



# Poivrons à l'aigre douce de Yotam Ottolenghi

## CHOUPETTE



### Ingrédients :

- 1 kg de poivrons rouges et jaunes
- 2,5 cs de sauce soja sucrée
- 2 cs de vinaigre de cidre
- 1 cs de sirop d'érable
- 2 gousses d'ail pelées et écrasées
- 2 cs d'huile de sésame
- 2 cs d'huile d'olive
- pignons de pin
- 1 petit bouquet de coriandre finement ciselée
- sel

Laver les poivrons, les couper en deux, et retirer les pépins et la tige. Les disposer sur une plaque de cuisson et les passer sous le grill de votre four en les retournant régulièrement jusqu'à ce que la peau noircisse.

Les débarrasser dans un récipient hermétique jusqu'à complet refroidissement.

Dans un petit bol, émulsionner la sauce soja avec le vinaigre de cidre, le sirop d'érable et les deux huiles. Incorporer ensuite l'ail. Quand les poivrons sont totalement froids, retirer la peau, et les couper en gros quartiers. Les mélanger avec la vinaigrette, couvrir et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, faire dorer les pignons de pin dans une poêle. Réserver.

Dresser les quartiers de poivrons en rosace sur le plat de service. Parsemer de coriandre ciselée et de pignons de pin torréfiés.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)