 **Poivrons grillés**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Gaspacho-fraise-poivron-rouge-DSCN3979_34225.jpg)

**1 plaque allant au four**   
**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Laver les poivrons et les couper en deux.  
  
Retirer les graines et les cloisons blanches.  
  
Poser les  moitiés sur une plaque, côté peau sur le dessus.  
  
Enfourner pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que la peau se boursoufle et commence à noircir.  
À ce moment là, il faut enfermer les poivrons hermétiquement et les laisser refroidir.  
**Je les ai placés dans un plat congélateur avec son couvercle, vous pouvez aussi les envelopper soigneusement de papier aluminium ou les mettre dans un sac plastique.**  
  
Lorsque les poivrons sont froids, tirer sur la peau qui s'enlève très facilement (**si ce n'est pas le cas, c'est que vous les avez retirés du four top tôt, il faut alors les remettre pendant un moment!**).