

**Confit de poivrons au cumin et citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/confit-de-poivrons-au-cumin-et-citron-p1200031-r-1.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6 gros** [**poivrons**](https://recettes.de/poivrons) **(rouges-verts-jaunes)**  
**- 3** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 1 gros bouquet de** [**persil**](https://recettes.de/persil)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 6 càs d'**[**huile d'olive**](https://recettes.de/huile-d-olive)  
**- 2 pincées de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson ou aluminium**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Laver et sécher les poivrons. Les couper en deux et retirer les graines et les cloisons blanches.  
Les déposer sur la plaque, face coupée dessous.  
Enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que la peau des poivrons soit brune et boursouflée.  
Enfermer les poivrons dans un sac congélation et laisser les tiédir.  
Retirer la peau. Les découper en dés et les déposer dans un saladier.  
Ébouillanter les tomates et retirer la peau. Les couper en quartiers, retirer les pépins puis couper la chair en dés et la déposer sur les poivrons.  
Laver, sécher et ciseler le persil. Éplucher et presser la gousse d'ail. Recueillir le jus du citron.  
Mettre dans un bol, le persil, l'ail, le jus de citron, l'huile et le cumin.  
Saler & poivrer, mélanger.  
Verser la sauce sur les poivrons.  
Mélanger et vérifier l'assaisonnement.  
Couvrir et réserver au frais pendant plusieurs heures et même jusqu'au lendemain.