 **Poivrons grillés**



**1 plaque allant au four**
**Préchauffage du four à 180°C **

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!**).