

SAUCE AUX POIVRONS



Préparation : 20 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

Ingédients : 1 bol

- 2 gros poivrons rouges (400 g) - 50 ml d'huile d'olive - 3-4 brins de basilic - 1 oignon coupé en 2 - 1 petite gousse d'ail dégermée - 2 pincées de cumin en poudre

1. Préchauffez votre four à 190°C (th.6/7).
2. Coupez les poivrons en deux et épépinez-les. Placez les poivrons et l'oignon sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 35 à 45 minutes, la peau tournée vers le haut du four.
3. Lorsque la peau des poivrons est noircie et cloquée, stoppez la cuisson et mettez les poivrons dans un sac plastique pendant 2 minutes, puis ôtez-en la peau avec un petit couteau.
4. Mettez ensuite les poivrons, l'huile d'olive, la gousse d'ail, le basilic, le cumin et l'oignon dans la cuve. Lancez le programme EXPERT, 1 minute/ vitesse 18 (sans chauffer).
5. Placez la sauce au frais pour 2 heures avant de la déguster sur des tartines grillées ou en accompagnement d'un poisson à chair blanche.

Cook Expert ■

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »