

Portions - 4 en accompagnement

Préparation - 30 minutes

Cuisson - 10 minutes

ingrédients

- + 6 poivrons rouges, orangés ou jaunes
- + 1 petite boîte d'anchois en conserve (2 onces)
- + ½ tasse de persil plat frais
- + ½ oignon tranché en fines lamelles
- + le jus d'un citron
- + 2 c. à soupe d'huile d'olive
- + sel
- + poivre

Salade aux poivrons grillés et aux anchois

directions

- ☑ Faire griller les poivrons entiers sur le BBQ ou au four jusqu'à ce que la peau soit bien noircie sur tous les côtés. Mettre les poivrons dans un grand bol recouvert afin que la vapeur permette à la peau de mieux se décoller. Laisser refroidir.
- ☑ Entre temps, si vous trouvez le goût de l'oignon cru trop prononcé, faites tremper les oignons émincés dans plusieurs eaux froides afin d'en éliminer le goût de soufre. Bien égoutter. Jeter les oignons dans un bol de service.
- ☑ Hacher grossièrement le persil. Ajouter aux oignons.
- ☑ Lorsque les poivrons sont suffisamment refroidis, enlever la peau noircie (vous pouvez laisser quelques pointes noircies au goût) et tailler les poivrons en lanières ou en dés. Ajouter au bol de service.
- ☑ À l'aide d'un couteau à large lame (couteau de chef), couper les anchois en petits morceaux et écrasez-les afin de former presque une pâte. Ajouter au reste des ingrédients.
- ☑ Finaliser l'assaisonnement avec l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre. La salade doit être bien relevée.

Cette salade accompagne bien les viandes grillées à la méditerranéenne

Recette proposée par Isabelle Ouellet
Inspirée de : Planète BBQ par Steven Raichlen