SALADE DE LEGUMES GRILLES

Préparation : 10 min
cuisson : 40 min
6 personnes:

– 4 poivrons verts
– 4 grosses tomates mûres à point
– 2 gousses d’ail en chemise
– 1/2 cuillère à café de cumin en poudre
– 3 cuillères à soupe d’huile d’olive
– 2 cuillères à soupe de jus de citron
– Du sel

1. Allumez le four à 180 ° (th. 6). Rincez les poivrons et les tomates et posez-les sur la plaque du four.
2. Laissez cuire 35 à 40 mn, en retournant plusieurs fois les légumes, jusqu’à ce que leur peau soit fripée.
3. Ajoutez les gousses d’ail 15 mn avant la fin de la cuisson. Retirez les légumes du four dès qu’ils sont cuits, et laissez-les refroidir.
4. Pelez les gousses d’ail et mettez leur pulpe dans un saladier.
5. Ecrasez-la à la fourchette en y incorporant l’huile et le jus de citron.
6. Ajoutez le sel et le cumin. Pelez les poivrons et les tomates, coupez-les en deux et ne réservez que leur pulpe.
7. Hachez-la au couteau, plus ou moins finement selon votre goût, et ajoutez-la dans le saladier.
8. Mélangez et réservez au réfrigérateur 2 h au moins avant de servir.