**Salade Juive**

**Ingrédients pour 4 personnes**

500 g de poivrons verts

500 g de poivrons rouges

2 gousses d’ail

Huile d’olive

Sel, poivre

**Préparation**

Faire griller les poivrons au barbecue ou au four position gril en les retournant de temps en temps. Une fois cuit, mettre les poivrons dans une poche plastique et bien la fermer, laisser complètement refroidir (la peau s’enlève très facilement).

Enlever la peau et les graines, couper en lamelles et laisser bien  égoutter. Mettre les lamelles de poivrons dans un plat, saler et poivrer, ajouter de l’huile d’olive et les deux gousses d’ail dégermées et pressées.

Cette salade se mange très froide et préparée à l’avance, elle est bien meilleure.

On peut ajouter aussi une à deux tomates, que vous faites cuire entières au four, ensuite vous la pelée, et retirer les pépins. Couper la tomate en morceaux et les mélanger aux poivrons.

Source **: Cuisine gourmande de Carmencita**