

POIVRONS AUX ANCHOIS



Poivrons rouges
x 4



Anchois à l'huile
1 boîte (50 g)



Basilic
16 feuilles

 Sel, poivre

 2 cuil. à soupe
d'huile d'olive

 : 4 à 6



Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

- Préchauffez le four à 220°C.
- Enfournez 30 min les **poivrons** entiers. Placez-les 10 min dans un sac en plastique. Pelez-les, coupez-les en 2, épépinez-les et récupérez le jus. Répartissez les **anchois** et le **basilic** sur les **poivrons**, fixez-les avec des piques en bois. Mélangez le jus des **poivrons**, l'huile des **anchois** et l'**huile d'olive** et nappez-en les **poivrons**.

