

# Pebrots confitats



## Ingrédients pour 4 personnes:

2 Oignons rouges.  
1 Poivron vert (moyen).  
1 Poivron rouge (moyen).  
1 Poivron jaune (moyen).  
3 gousses d'Ail.  
1 cuil à soupe de Sucre roux.  
2/3 Piments de Cayenne entiers.  
1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
Herbes de Provence.  
Sel.

## Préparation:

- Peler, émincer l'oignon et couper le en 6 quartiers, puis tailler les en fines lanières.
- Tailler les poivrons en 6 dans le sens de la hauteur, puis tailler les en fines lanières.
- Peler l'ail et tailler la en petites rondelles.
- Dans une sauteuse faire chauffer l'huile d'olive et faites revenir l'oignon sans coloration.
- Lorsque l'oignon est revenu, saupoudrer avec le sucre et faire caraméliser.
- Ajouter les poivrons, l'ail, les piments, le sel, et un peu d'herbes de Provence.
- Faire compoter les poivrons à petit feu couvrir votre sauteuse, laisser cuire pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
- Les poivrons ne doivent surtout pas brûler.

## Conseil:

- cette compotée de poivrons accompagne à merveille: Les poissons, les chorizo grillés, les viandes à la plancha.
- Vu que le temps de cuisson est long vous pouvez en cuisiner plus, en respectant les proportions et l'utiliser plus tard.