

# POIVRONS LONGS MARINES

## Ingrédients

400g de poivrons longs

4 CàS de vinaigre de balsamique

4 CàS de sauce soja

4 CàS d'huile d'olive

2 gousses d'ail

Jus de citron

Basilic

Sel, poivre



Voici une recette toute simple à réaliser.

Porter à ébullition tous les ingrédients sauf les poivrons.

Verser le mélange brulant sur les poivrons. Laisser mariner une nuit entière.

Server frais comme un antipasti avec des légumes de saisons, quelques copeaux de parmesan pour la décoration.