

POIVRONS AU FOUR AUX ANCHOIS

ENTRÉE



4 personnes



50 min



1,0€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire préchauffer le four pendant 30 min à 180°C
2. Couper les poivrons en quarts et les nettoyer
3. Rajouter un filet d'huile d'olive et un anchois sur chaque morceau de poivron
4. Disposer sur une feuille de papier aluminium et passer au four pendant 45 minutes
5. Saupoudrer d'un peu d'origan semi-frais avant de servir

INGRÉDIENTS

- 2 Poivron rouge
- 12 Filets d'anchois (**Réf: 690**)
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- 3 pincées d'Origan semi-frais (**Réf: 249**)
- 1 Poivron jaune