

Tajine de poivrons aux câpres et olives noires

(Variante de la recette de Marianne Magnier-Moreno)

Ingrédients pour 4 personnes ou pour une vingtaine de verrines:

- 2 poivrons rouges + 1 poivron vert + 1 poivron jaune
- 4 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 1 c.à.s. de câpres
- 10 à 15 olives noires que l'on dénoyautera
- quelques brins de coriandre
- 15ml de bon vinaigre de vin rouge
- sel et poivre

Peler les tomates et les poivrons (si c'est trop difficile, les faire griller) ; couper les tomates en dés et les poivrons en lanières puis mettre les poivrons dans une cocotte avec de l'huile d'olive chaude. Les saisir puis les laisser mijoter à couvert 10 à 15 minutes. Ajouter les dés de tomates et laisser encore 10 minutes.

Retirer du feu et ajouter les câpres, le jus de citron, le vinaigre, l'ail, les olives coupées en deux et les feuilles de coriandre (lavées et séchées).

Vous pouvez servir tiède ou froid en accompagnement d'un tarte aux olives, d'agneau ou d'un rôti de porc froid. Peut aussi se servir en verrines à l'apéritif.