



La Salade juive



télécharger
la recette

Ça se passait là bas dis.....

Salade d'été par excellence, elle nous a régalé depuis l'enfance, et pour ce qui me concerne, j'espère que cela durera encore longtemps

Ingrédients

- Poivrons verts et rouges
- Ail (environ 1/2 tête par 1.5 Kg de poivron)
- Huile d'olives
- Sel (salière à gros débit)

Prendre des poivrons bien frais, bien craquants, de préférence bien carrés (pour faciliter la cuisson). Il est préférable de mélanger le poivrons verts 70 % et poivrons rouges 30 % (Attention de ne pas vous faire refiler des poivrons verts devenus rouges en vieillissant) le poivron rouge ne doit pas être plus mou que le vert, surtout pas fripé.

Cuisson

Essentiellement au barbecue, (bien moins bon au four) faire griller les poivrons sans les brûler en profondeur, seule la peau peut être brûlée, sinon ils deviendraient « inépluchables ».

Dès qu'ils sont cuits, au fur et à mesure de la cuisson, les mettre dans un récipient muni d'un couvercle. Couvrez bien à chaque ajout de poivrons. Laisser les refroidir environ 15 minutes, sinon vous vous brûleriez les mains en les épluchant.

Préparation

Pour les éplucher, dépliez un journal sur une table, préparez un récipient d'eau (rinse doigts), et une salière à gros débit. Le journal a l'avantage de retenir le jus et après épluchage de tout emballer pour éviter d'en fiche partout.

L'épluchage consiste à enlever la peau, à évider et épépiner le poivron. Le poivron étant prêt, le mettre dans un récipient « à ridelles » (il va rendre de