

# COULIS DE POIVRONS GRILLES



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** Extra Press

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 1 poivron rouge - 2 poivrons jaunes - 1 gousse d'ail - 2 c.s. d'huile d'olive - sel, poivre

---

1. Préchauffez le four à 225°C en position gril.
2. Lavez les poivrons, coupez-les en 2 et retirez les pédoncules. Placez-les sur une feuille d'aluminium à mi-hauteur de votre four et laissez-les bien dorer pendant environ 30 minutes.
3. Retirez les poivrons du four et laissez-les légèrement tiédir. Pelez-les et passez-les à l'Extra Press.
4. Ajoutez l'huile d'olive, la gousse d'ail écrasée, assaisonnez selon votre goût et mélangez.

**Astuce du chef :**

A déguster chaud en accompagnement d'un rôti de viande et de pâtes fraîches ou froid avec un tartare de saumon par exemple.

Juice Expert 4 ■

Juice Expert 3 ■

