

Salade de Pommes de terre, poivrons confits et brebis



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 poivrons rouges,
- 600g de pommes de terre primeurs
- 2 gousses d'ail, 1 botte de basilic,
- 10 cl d'huile d'olive, 6 pincées de sel fin, 6 tours de moulin à poivre,
- 100g de tomme de brebis,
- 3cl de vinaigre balsamique

Préparation

Poivrons confits:

Laver, couper en 2 et vider les poivrons. Sur une plaque allant au four déposer les poivrons pour qu'ils grillent et retirer la peau qui se décolle. Epluchés, les arrosés d'huile d'olive et y ajouter les gousses d'ail dégermées et du basilic réparti sur les poivrons avant d'enfourner 1/2h. Réserver couvert pour qu'ils restent tièdes.

Laver et cuire à l'eau les pommes de terre nouvelles coupées en morceaux 10 à 12 min. Retirer les pommes de terre et les conserver.

Laver et émincer les oignons nouveaux.

Dans le récipient de votre choix (saladier, verrine), disposer les aliments avec un filet d'huile d'olive, sel, poivre, vinaigre balsamique avec une feuille de basilic. Ajouter des petits morceaux de tommes de brebis.