



COMBOST OU CONSERVES DE POIVRONS

10 kgs de poivrons - 1 beau céleri - sel fin - 5 têtes d'ail - 2 bqts de persil - 4 litres de vinaigre d'alcool - 6 litre d'huile d'olive.

Laver les poivrons, les égoutter et les couper en quartiers puis en morceaux . Ne pas oublier d'épéiner l'intérieur.

Placer sur un torchon, saler par couche (sel fin) . Fermer le torchon, faire un baluchon et pendre toute une nuit pas moins.

Le lendemain, les mettre dans une bassine et couvrir de vinaigre. Laisser 2 h.(pas +). Egoutter. Etaler sur un torchon sec, bien sécher (secret de la bonne conservation).

Placer par couches : poivrons (pulpe en dessous) - céleri - ail - persil. Appuyer fortement à chaque niveau. Remplir jusqu'en haut tout en laissant assez d'espace pour l'huile d'olive. Laisser les bocaux ouverts 3 jours.

Ôter l'air en appuyant et en enfilant un couteau fin à longue lame le long des parois des bocaux. Rajouter de l'huile d'olive, si besoin est. Fermer.

Peut-être consommés dès le lendemain, mais plus ils vieillissent, plus le poivron est tendre.

A servir avec viande froide, pâté campagnard, pâté de foies à la toscane (article du 15/9/05), à mettre dans un sandwich au poulet, etc ...

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr