

Ajvar de poivrons au paprika fumé et au citron confit

Par Audrey Cosson



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	1 heure 5 min



Catégories : Légumes, Accompagnements, Apéritifs, Idée repas saine et gourmande, Recette vegan, Recettes du monde, Sauces

Découvrez notre recette d'ajvar de poivrons au paprika fumé et au citron confit ! Une recette épicée qui plaira à tous. Servez cette sauce pour l'apéritif ou en accompagnement, avec du pain pita doré au four.

Ingrédients

Pour 1 bocal de 500 g environ :

- 1 Aubergine
- 1 Poivron rouge
- 1 Poivron jaune
- 1 citron confit
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe Huile d'olive + un peu pour la pita
- 1 c. à soupe Paprika fumé + un peu pour la pita
- Sel et poivre du moulin
- 4 Pitass pour servir

Réalisation

- Commencez cette **recette d'ajvar** en préchauffant le four à 210 °C (th. 7). Placez l'aubergine et les poivrons sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Faites-les dorer en les retournant de 1/4 de tour toutes les 15 min pendant 1 h environ. Une fois qu'ils sont bien dorés, retirez-les du four et placez aussitôt les poivrons dans un sac plastique et refermez-le. Attendez 5 min, ouvrez le sac et, sans vous brûler, retirez facilement la peau et les graines des poivrons.
- Découpez sa chair en lanières. Découpez l'aubergine en deux et prélevez la chair. Placez **la chair des aubergines et des poivrons** dans un bol.
- Découpez le citron confit en petits dés**, épéchez, dégermez et ciselez l'ail et ajoutez-les dans le bol. Ajoutez l'huile d'olive, le paprika, salez, poivrez, mélangez et réservez.
- Déchirez la pita pour obtenir des morceaux, placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, **arrosez-les d'huile d'olive et d'un peu de paprika fumé**. Salez, poivrez et enfournez pour 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Servez avec l'ajvar.

Si vous avez aimé notre ajvar de poivrons au paprika fumé et au citron confit...

- Vous aimerez aussi notre **sauce ajvar**