

Poivrons sauce aigre-douce

3 poivrons (rouge, vert et jaune)

1 bol de sucre

1 bol de vinaigre blanc

Laver les poivrons, les couper en lamelles de 1cm puis les redécouper en petits carrés.

Mettre dans une casserole le bol de sucre, le bol de vinaigre blanc et les poivrons découpés.

Porter à ébullition les 3 ingrédients en mélangeant tout le temps avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une consistance similaire à de la confiture.

Faire refroidir.

Servir la préparation sur de la ricotta ou du Saint Moret, décorer le plat avec des feuilles de salade.

