Pimientos de Padron



Ingrédients:

Pimientos de Padron (quantité suivant votre gourmandise), huile d'olive, fleur de sel, 1 gousse d'ail (facultatif)

Préparation:

Laver et sécher les piments. Laisser les pédoncules, c'est plus facile à attraper pour les manger avec les doigts.
Faire chauffer la plancha ou une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter la gousse d'ail et les poivrons. Laisser cuire à feu moyen quelques minutes en retournant régulièrement jusqu'à ce que la peau soit boursouflée et grillée.

Assaisonner généreusement avec la fleur de sel.

Régalez-vous !

**www.assiettesgourmandes.fr**