

Antipasto grillé

Pour 4 personnes

Ingrédients

1/2 poivron rouge épépiné et coupé en quartiers

1/2 poivron jaune épépiné et coupé en quartiers

1 courgette tranchée finement
dans le sens de la longueur

3 gros champignons

1/2 oignon rouge, coupé en tranches de 1 cm

1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive

Des olives noires hachées – 4 pains pitta – 3 c. à soupe d'huile d'olive

1 1/2 c. à soupe de vinaigre balsamique – 1 gousse d'ail émincé

2 c. à soupe de basilic frais ciselé – 1 1/2 c. à thé de pâte d'anchois

1/4 c. à thé de piments forts broyés et séchés (selon le goût)

Poivre frais moulu



Étapes

Frotter légèrement les poivrons rouge et jaune, la courgette, les champignons et l'oignon avec 1 1/2 c. à soupe d'huile d'olive.

Griller à feu moyen de 8 à 10 minutes en les tournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien marqués et encore fermes. Laisser refroidir un peu.

Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette et réserver.

Hacher grossièrement les légumes grillés et ajouter les olives et la vinaigrette en remuant bien.

Séparer les pains pitta en deux et griller légèrement des deux côtés.

Couper chaque moitié en quatre, garnir d'antipasto encore tiède et servir.