

## PIMENTOS DEL PIQUILLO

Les pimentos del Piquillo, sont dans la catégorie des pimentos espagnols, le fin du fin au point de vue qualité.

Ce produit se trouve de plus en plus dans les bonnes épiceries du Sud-Ouest de la France, et petit à petit, il se commercialise dans la France entière.

Les ‘piquillos’ sont des poivrons mis en conserve au naturel, ils ont juste été pelés.

On les trouve en général en boîte de ¼ de kg, rondes, ou en boîtes rectangulaires plates.

Chaque fois l’on peut compter une vingtaine de ‘piquillos’ dans la boîte.

Cela peut-être une entrée délicieuse, et vite faite, en les traitant à l’huile d’olive, avec un hachis d’ail et de persil.

### **POUR 6 PERSONNES :**

- Compter 6 à 7 piquillos par personne
- Huile d’olive
- Ail haché finement, persil haché

Dans une poêle, mettre l’huile d’olive à chauffer doucement. Sans qu’elle ne soit fumante mettre les iquillos dans la poêle, et les rechauffer sans avoir un feu trop vif. Il ne faut pas que la chair du piquillo grille.

Les retourner, et répéter la même opération sur l’autre face.

Disposer sur une assiette chaude, en étoile. Puis dans l’huile chaude, dont on a monté le feu, jeter l’ail haché et le faire blondir sans le griller.

Jeter l’ail sur les piquillos, en ajoutant un peu (un peu !) d’huile d’olive.

Terminer la garniture avec un peu de persil haché.