

Marmelade de Poivrons et petit épeautre



Ingrédients

4 à 6 tiges de basilic
4 gros poivrons
250g à 300g de tomates
2 gros oignons rouges
4 gousses d'ails
1 piment rouge moyen
10 à 12 brins de thym
1 c à s d'huile d'olive
1 c à c de sucre en poudre
Sel, poivre

Préparation

Peler et Hacher les oignons et l'ail,
Peler les poivrons à cru les épépinés et les couper en gros carrés
Peler les tomates, les épépiner et couper en dés
Ouvrir le piment et enlever les graines
Hacher le basilic, effeuiller le thym
Faire chauffer dans une sauteuse l'huile d'olive, y mettre l'ail, les oignons, saler et faire fondre sans coloration, (5 à 10 minutes) puis bien poivrer la préparation
Ajouter les dés de poivrons, mélanger et faire fondre de nouveau en tournant de temps en temps durant 5 à 7 minutes
Ajouter les tomates, le piment, et la moitié du thym et du basilic, puis 10 cl d'eau et une grosse c à c de sucre en poudre
Laisser compoter en tournant de temps à autre 35 à 40 minutes, si nécessaire rajouter un tout petit peu d'eau
Après la cuisson débarrasser dans un plat et ajouter les herbes restantes et un filet d'huile d'olive cru.
Servir avec une timbale de petit épeautre