



Assez facile
45 mn de préparation
15 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 4 pers. :

- 3 tomates
- 2 poivrons
- 1 oignon rouge
- 1 c. à café de cumin en poudre
- 1 citron confit
- Quelques tiges de persil plat
- 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès (ou balsamique)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

1. Préchauffez votre four à 250 °C. Rincez les poivrons, ôtez les pédoncules, coupez-les en quatre dans la longueur, enlevez les pépins et les parties blanches qui sont amères. Posez-les, côtés bombés sur le dessus, sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pour 10 à 12 mn (selon votre four, arrêtez dès que des cloques noires apparaissent). Éteignez le four, laissez les poivrons à l'intérieur pendant une heure. N'ouvrez pas la porte avant ! Au bout d'une heure, sortez-les. Une fois refroidis, pelez-les et coupez-les en petits dés de 1 à 2 cm et mettez-les dans un saladier.
2. **Émondez** les tomates, coupez-les en petits dés de la même taille que les poivrons. Mettez-les dans le saladier. Ajoutez :
L'oignon, coupé en petits dés (de la même taille que les tomates et les poivrons),
Le citron confit, haché finement,
Le persil, effeuillé et ciselé grossièrement.
3. Dans un bol, mélangez le vinaigre avec le sel, le poivre et le cumin. Ajoutez 3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive et **émulsionnez** le tout.
4. Versez la sauce dans le saladier, mélangez délicatement et servez.



Si vous n'aimez pas l'oignon cru, vous pouvez adoucir son goût en l'éminçant et en le mettant à mariner 20 à 30 mn dans un bol avec 2 c. à soupe de vinaigre de Xérès ou balsamique en mélangeant plusieurs fois.

Une autre technique plus rapide pour peler les poivrons consiste à les mettre dans un sac en plastique ou dans un saladier recouvert d'un film alimentaire (mais je n'aime pas le plastique !). Vous pouvez également utiliser un couvercle s'il est hermétique. Je préfère cependant la technique dans la recette qui est tout aussi efficace, moins rapide c'est vrai, mais il suffit d'anticiper et vous aurez moins de vaisselle !

Pour émonder facilement les tomates, plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante en ayant pris soin au préalable d'entailler leur peau d'une petite croix. Ou, pour de petites quantités, comme c'est le cas ici, utilisez un [éplucheur à tomates](#). Vous pouvez réaliser cette salade quelques heures à l'avance et la réserver au frais.

