

//



Tapas aux piquillos

Préparation : 10 min.

Cuisson : 10 min.



INGREDIENTS

2 oignons nouveaux

2 gousses d'ail

1 boîte de Piquillos del Piquillo

1 c. à soupe de vinaigre de Xérès

1 c. à café de miel

Huile d'olive

18 tranches de baguette grillées
Sel et poivre



PREPARATION

Rincer les piments puis les couper en lamelles très fines. Emincer l'oignon et écraser l'ail.

Allumer la plancha. Faire revenir l'oignon, puis les piments avec l'ail écrasé avec l'huile d'olive.

Lorsque les piments sont dorés, verser le vinaigre et le miel.

Laisser légèrement caraméliser. Saler et poivrer. Déposer sur les tartines et déguster.

Recette de Forge Adour

//

//