

# les recettes d'Alice

## Poivrons aux amandes



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



15 minutes



Facile

### INGREDIENTS

4 poivrons rouges  
100 gr d'amandes concassées  
50 gr de raisins blancs secs

1 c à c de sucre en poudre  
2 c à s de vinaigre balsamique  
2 c à s d'huile d'olive

### MATERIEL NECESSAIRE

1 éplucheur à peau fine

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mettre les raisins secs dans un bol d'eau tiède.
- 2- Eplucher les poivrons et les tailler en fines lamelles.
- 3- Dans une poêle faire chauffer l'huile, faire fondre les poivrons pendant 10 min, assaisonner puis ajouter les amandes concassées, le sucre et les raisins égouttés.
- 4- Verser le vinaigre, remuer, couvrir et continuer la cuisson 5 min.

### CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

