



Hjavar traditionnel

Une compotée de poivrons à savourer toute l'année !

INGRÉDIENTS

- 20Kg de poivrons rouges
- 1L d'huile d'olive
- Sel, un peu de sucre et de vinaigre d'alcool

Vous pouvez en faire moins, on vous laisse le soin de calculer les proportions. Mais il y a fort à parier que les pots disparaîtront rapidement !

PRÉPARATION

- Dans une poêle profonde, faire revenir les poivrons dans de l'huile jusqu'à ce qu'ils noircissent.
- Faire refroidir une heure les poivrons noircis dans un sac en plastique
- Peler et épépiner les poivrons, et les mixer très finement dans une grande cocotte
- Faire frémir la mixture de poivrons dans le litre d'huile environ 3h, en mélangeant régulièrement.
- Ajouter le sel, le sucre et le vinaigre d'alcool
- **C'est prêt !**

Le petit + de l'équipe : Si vous avez des bocaux de confiture, l'Hjavar se conservera sur de très longues périodes !