

Picandou® mariné au poivron

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 12 palets Picandou® l'Original
- 1 poivron
- 1 gros oignon rouge
- 2 oignons nouveaux
- 1 branche de thym
- 1 pincée de paprika
- Sel
- Poivre

Étapes de la préparation

1. Lavez le poivron, coupez-le en petits cubes.
2. Lavez le thym et séchez-le, puis enlevez les feuilles.
3. Épluchez l'oignon rouge et hachez-le finement avec le thym.



4. Lavez les oignons nouveaux et coupez-les en fines rondelles.
5. Mélanger tous les ingrédients avec l'huile d'olive et assaisonnez la préparation avec du sel, du poivre et le paprika.
6. Mettez les Picandou® dans un plat et couvrez-les de la marinade.
7. ??**Laissez-les mariner au moins 2 heures au réfrigérateur.**