


POIVRONS LONGS GRILLÉS AU CHORIZO

Préparation	10min
Cuisson	10min
Total	20min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

4 piques en bois 2 cuillères à café de miel
 16 petits poivrons longs Piri piri émincé
 200 g de chorizo en tranches

Préparation :

1. Faire tremper 10 minutes les piques en bois dans de l'eau, cela les empêchera de brûler sur le barbecue.
2. Embrocher le poivron et le chorizo en les alternant, puis faire griller les brochettes des deux côtés.
3. Avant de servir, les saupoudrer de Piri Piri émincé et les arroser de miel.





ÉPICES VÉRITABLES

