

# ◆ PIMENTS DOUX AU GROS SEL ◆

## PROPORTIONS POUR 4 PERSONNES :

16 à 20 piments doux Biper Eztia® de petite taille / gros sel.

Lavez et essuyez les piments. Les aplatir en les écrasant sur la table. Les faire cuire environ 5 min à la plancha ou à la poêle en les retournant régulièrement. En fin de cuisson, saler au gros sel. Servir chaud. Cette préparation peut se servir à l'apéritif à déguster avec les doigts, ou en accompagnement de viande ou de poisson.

*L'Aquitaine, le goût du bonheur*

