



## Sauce aux Poivrons et aux Olives

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

2 poivrons **Rouge**  
1 poivron **Vert**  
1 poivron **Jaune**  
1 oignon  
1càs de concentré de tomate  
3càs d'huile d'olive  
20 olives noires dénoyautées  
100g de Grana Padano rapé (fromage Italien qui ressemble un peu au parmesan)  
thym séché  
sel, poivre

Laver et essuyer les poivrons. Les couper en 2 et enlever les graines et les cloisons.

Couper les poivrons en lanières. Réserver.

Éplucher et émincer l'oignon.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon avec 2càs d'huile d'olive. Ajouter les poivrons, un peu de thym et laisser cuire le tout pendant 30 minutes.

Ajouter le concentré de tomate, mélanger et laisser cuire 5 minutes.

Mixer l'ensemble avec un mixer plongeant, après avoir ajouté le reste de l'huile d'olive.

Ajouter le fromage, les olives coupées en rondelle et mélanger.

Saler, poivrer. Mélanger