

## Salsa de poivrons et de maïs

4 portions

### Ingrédients :

- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 tasse de grains de maïs frais
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Zeste râpé et jus de 1 lime
- 1/8 c. à thé de sel et de poivre
- Trait de sauce Tabasco
- 2 c. à soupe de persil haché

### Préparation :

Coupez les poivrons en deux sur la longueur. Parez et épépinez-les. Mettez les moitiés à l'envers sur la plaque à four. Faites-les griller 10 minutes à 10 cm de l'élément. Quand la peau est calcinée, laissez-les refroidir et pelez-les. Détaillez-les dans un bol. Ajoutez le maïs. Par ailleurs, mélangez l'huile, le zeste et le jus de lime, le sel, le poivre, la sauce Tabasco et le persil. Verser cette sauce sur les dés de légumes. Servez la salsa avec des poitrines de poulets grillées ou comme trempette.