



PANACHÉ DE PIMENTS À L'HUILE D'OLIVE

DÉTAILLEZ LES PIMENTS SANS LES ÉPÉPNER

FAITES LES MARINER PENDANT 24H AVEC DU SEL ET DU VINAIGRE

DANS UN BOCAL, ALTERNEZ LES COUCHES DE PIMENTS, D'AIL
FRAIS, DE THYM ET DE LAURIER

ARROSEZ D'HUILE D'OLIVE

PATIENTEZ PENDANT 1 MOIS ... PUIS CONSOMMEZ !

