

Recette de Shishito

Piments shishito noircis¹

Ingrédients :

- Piments shishito
- Huile d'olive
- Gros sel et jus de citron au goût



Étapes :

1. Faire revenir les piments dans un peu d'huile d'olive à feu élevé jusqu'à ce que le piment prenne une coloration brunâtre à noir du côté en contact avec la poêle. Retourner les piments une fois (ou brasser vigoureusement le contenu, à la manière d'un sauté). Laisser cuire encore quelques secondes puis retirer du feu.
2. Garnir de gros sel et de jus de citron et servir immédiatement

C'est aussi simple que ça! ^_^

*Attention, le shishito est un piment doux mais avec une probabilité d'environ 1/15 d'être piquant! C'est un piment surprise!

¹ Source image : <https://leschroniquesdunecuisinecalifornienne.files.wordpress.com/2015/06/cooked-shishito-pepper.jpg>