**Sauce aux poivrons**

**Ingrédients :**

* 1 poivron jaune
* 1 poivron rouge
* 15 cl de lait de coco
* 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
* 1 brin de thym
* 1 feuille de laurier
* ½ cuillère à café de sel
* poivre

**Réalisation :**

Laver sécher la feuille de laurier et le brin de thym.

Éplucher, laver, sécher, couper en 2 les poivrons. Éliminer les graines et les tailler en lanière.

Dans une casserole, faire revenir sans coloration les poivrons avec 1 cuillère à soupe d’huile d’olive et le brin de thym et la feuille de laurier. Saler et poivrer. Ajouter le lait de coco et laisser bouillir environ 10 min.

Mixer. Rectifier l’assaisonnement.

 A déguster avec bâtonnets de crudités, des radis, du poissons, des pâtes, du riz…..