

Poivrons rôtis à l'ail et pignons de pin, toast de pain de campagne grillé, pesto de basilic et salade du moment |

Recette pour 4 personnes

Description

Un classique dans les antipasti.

Ingrédients

Pour le poivron

- 300 Gr Poivron rouge
- 3 Gousse(s) Ail
- 20 Ml Vinaigre de vin rouge
- 50 Ml Huile d'olive
- 20 Gr Pignons de pin
- 2 Tranche(s) Pain de campagne

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour le pesto au basilic

- 20 Gr Basilic
- 25 Gr Parmesan
- 1 Gousse(s) Ail
- 100 Ml Huile d'olive
- 25 Gr Noix de grenoble
- 0.50 Unité(s) Citron

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pour la salade du moment

- 2 Poignée(s) Mesclun
- 50 Gr Échalote
- 10 Gr Miel
- 10 Ml Vinaigre de vin rouge
- 10 Ml Vinaigre balsamique
- 40 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Pour le poivron

Mettez vos poivrons enrobés d'huile à rôtir 30 minutes au four. À la sortie, mettez-les dans un sac plastique et fermez-le (la condensation finira le travail). Une fois bien refroidis, pelez-les et épépinez-les, ensuite taillez-les en bandes régulières. Entre-temps, épéluchez l'ail et assurez-vous qu'il ne soit pas germé, sinon retirez le germe. Hachez-le puis, dans un saladier, ajoutez l'ail, les pignons rôtis, le vinaigre, le sel, le poivre et l'huile. Enfin, ajoutez les poivrons, mélangez bien et réservez au froid le plus longtemps possible. Servez avec du pain de campagne préalablement toasté

au four 10 minutes à 400°C.

Pour le pesto

Dans un robot culinaire, mixez tous vos ingrédients (pour le citron : zeste et jus) en incorporant progressivement l'huile d'olive. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

Pour la vinaigrette et la salade

Hachez au robot les échalotes puis cuisez-les dans une casserole avec une pincée de sucre, sel et poivre jusqu'à réduction complète du vinaigre. Mettez les échalotes cuites dans un robot mixeur, puis mixez en incorporant d'abord le vinaigre balsamique, puis l'huile d'olive, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais.

Au moment de servir, mélangez un peu de vinaigrette à la salade préalablement lavée et essorée. Puis dans l'assiette de votre choix, déposez harmonieusement tous les éléments de la recette.

Bon appétit!