

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

Recette pour 2

Description

Un classique dans les antipasti.

L'astuce du chef

Idéalement pour le pesto, soyez muni d'un achoir électrique qui vous assurera une texture plus soyeuse.

Ingrédients

Pour le poivron

- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 20 Gr Pignons de pin
- 2 Tranche(s) Pain de campagne

Pour le pesto au basilic

- 4 Branche(s) Basilic
- 1 Cuil. à soupe Parmesan
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Unité(s) Noix de grenoble
- 0.25 Unité(s) Citron

Pour la salade du moment

- 2 Poignée(s) Salade de bébés épinards
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Cuil. à thé Miel
- 1 Cuil. à thé Vinaigre de vin rouge
- 1 Cuil. à thé Vinaigre balsamique
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon

Préparation

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

Prévoir avant le cours VIDÉO

Ingrédients

Torréfiez les noix de Grenoble dans le four sur une plaque durant 3 à 4 minutes, les verser dans un bol et les recouvrir aussitôt d'huile d'olive (cela va créer une infusion des noix chaude dans l'huile). Épluchez l'ail et le hacher, éfeuillez le basilic.

Prevoir tranches de pain de campagne, suffisamment épaisses.

Matériels

1 planche à découper, 1 grand couteau (chef), 1 petit couteau (d'office).

2 plaques de four, 1 four.

1 blender (mini idéalement) ou Robot coupe

1 spatule en plastique, 2 torchons propres.

3 bols petits et grands, 1 petits fouet, des fourchettes et cuillères à soupe.

1 poêle anti-adhésive idéalement (petite)

1 presse agrumes

Pour le poivron

Coupez le poivron en quatre quartiers suivant sa grosseur. Arrosez généreusement les morceaux de poivron d'huile d'olive. Les déposer sur une plaque à four, la peau vers le haut. Placez la plaque sous le grill du four de manière à brûler la peau. 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, épluchez 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 rouge. 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!