

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Salade de poivrons verts confits, câpres citron vert



mag 37 chef



Imprimer



Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 4 poivrons verts
- 30 g de petites câpres
- 1 citron vert
- 30 g d'huile d'olive
- 6 brins de vert de cébette

- Sel, poivre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Lavez les poivrons et déposez-les entier sur le tamis du Vitaliseur pour 25 à 30 minutes de cuisson.
3. Après cuisson retirez la peau des poivrons et épépinez-les. Taillez-les en fines lanières.
4. Mélangez les lanières avec les câpres, l'huile d'olive, le zeste et le jus du citron vert.
5. Ciselez les verts de cébette et ajoutez-les à la préparation. Salez et poivrez puis mélangez le tout.

Cette recette du chef Pierre Augé a été réalisée pour le magazine 95° #37 (avril mai juin 2022)

Vous pouvez servir cette salade avec un œuf mollet ou un poisson vapeur.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)