

Recettes anticanicule

Le buffet froid d'Annick Jeanmairret

Mademoiselle «Pique-assiette» s'y connaît en saveurs fraîches et simples. La piquante Genevoise vous propose les petits plats estivaux qu'elle préparerait pour ses amis.



Tartines de poivrons confits

Pour 12 tartines

12 tranches de pain toastées et frottées avec de l'ail
3 poivrons de couleurs différentes (rouge, jaune et orange mais pas vert, trop amer)

Fleur de sel et poivre

Huile d'olive

Vinaigre balsamique en spray

Couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur, les poser sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, face contre le haut. Les glisser pour un quart d'heure sous le grill du four, jusqu'à ce que leur peau noircisse. Une fois sortis du four, les emballer individuellement dans du papier journal et les laisser refroidir un quart d'heure. Les peler à la main (la pelure s'en va facilement, «comme du sparadrap») et les épépiner. Couper chaque moitié de poivrons en deux et les disposer sur un plat.

Assaisonner chaque couche avec de la fleur de sel, du poivre, de l'huile d'olive et quelques pschitt de vinaigre balsamique. Ces langues de poivrons confits se mangent sur les tranches de pain toasté ou telles quelles.

Conseils de saison

Compléter avec de

Et pas de quiches ni de chips!

Le credo d'Annick Jeanmairret pour un buffet froid réussi répond à une exigence de base: utiliser des ingrédients de saison. «Je vais les choisir au marché, pour l'ambiance. Je sais chez qui aller pour chacun des produits. Pour le thon, je vais chez un poissonnier de confiance. Ce buffet peut être complété par de la bonne charcuterie et de bons fromages de chèvre et de brebis de différents degrés de maturité.

«Je choisis mes ingrédients au marché»