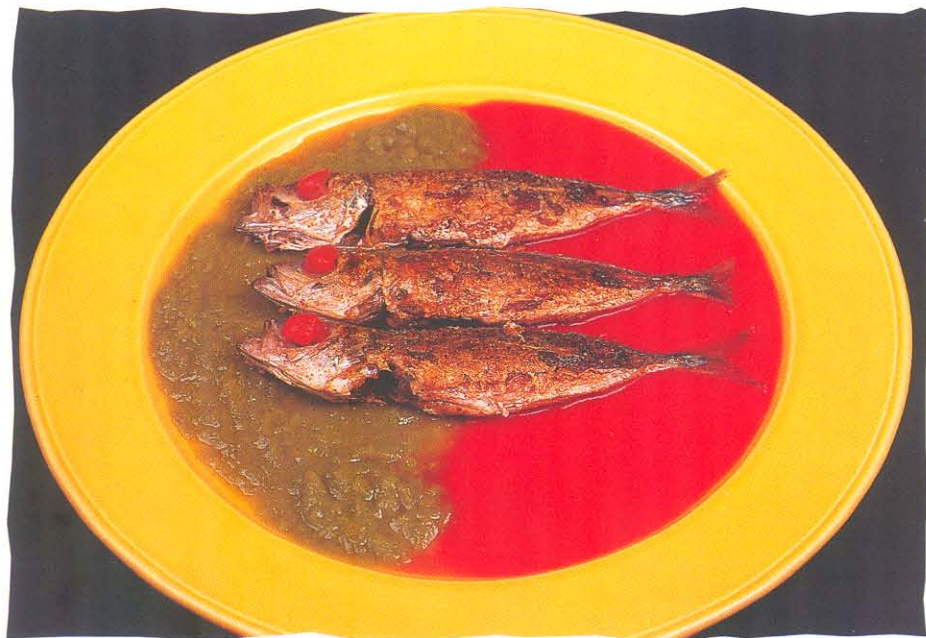


Ature grillés

à la crème de poivrons



Élaboration de la recette

1) Habiller les ature comme indiqué page 8.

2) Cuire les poivrons : Laver, éliminer le pédoncule et les graines de poivrons.

Le mettre à cuire séparément dans deux casseroles (8 à 10 minutes).
Au terme de la cuisson, bien les égoutter. Passer au tamis (ou au mixer) les poivrons séparément. Rectifier l'assaisonnement, beurrer légèrement et tenir au bain marie.

3) Cuire les ature : Égoutter soigneusement les ature et les essuyer si nécessaire.

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle.

Faire sauter les ature dans la matière grasse bien chaude mais non brûlée.

S'assurer d'une bonne coloration.

4) Le dressage : Disposer sur le fond de l'assiette les purées de poivrons, une moitié rouge et une moitié verte. Dresser sur chaque assiette les ature sautés. Décorer d'une pointe de persil haché et de citron historié si vous le désirez.

Servir chaud.

FACILE

TEMPS DE PREPARATION

45 mn

TEMPS DE CUISSON

10 mn

INGREDIENTS POUR 8 PERS

- 24 ature (2 à 3 par personne)

- 500 g de poivrons verts

- 500 g de poivrons rouges

- 150 g de beurre

Pour la cuisson

- 50 cl d'huile

- 150 g de beurre

Pour le décor

- 8 citrons

- Persil en branche

Pour l'assaisonnement

- Sel fin et poivre moulu

MATERIEL

- 1 poêle

- 2 casseroles moyennes

- 1 mixer électrique ou un tamis fin

LA NOTE DU TROUBADOUR

Cette préparation présente le double avantage d'être simple à réaliser et d'assurer une présentation colorée.

Attention : prévoyez une nappe unie !