



LES TARTINADES



Caviar de lentilles

100g de lentilles vertes du Puy cuites "al dente" [environ 10mn] dans 3 fois leur volume d'eau minérale non salée avec un bouquet garni et 1 oignon piqué d'un clou de girofle. Une grosse cc de pâte de tamarin, de pâte d'olives noires de Nyons, de pulpe de prunes salées japonaises [purée d'umébosis], 1/2 cc de pulpe d'ail, 1/2 jus de citron, quelques gouttes de Tabasco, QS de gingembre frais râpé, 30g de cornichons et 30g de pignons de pin torréfiés à sec à la poêle, sel, poivre.

Quand les lentilles sont cuites, conserver leur eau, mettre tous les ingrédients dans la casserole et broyer au mixer plongeant sans chercher à avoir une texture trop fine. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre éventuellement. Déguster en tartinades. Vous pouvez aussi utiliser des lentilles beluga.

Caviar de poivrons

1 gros poivron rouge, 1 gros poivron jaune, quelques tomates séchées, 2 petits oignons nouveaux fondus à la poêle à l'huile d'olive, le zeste râpé d'1/2 citron, 50g d'éclats de noisettes torréfiés, 1cs d'huile de noisette, 1cs de balsamique blanc, 1/2cc de pulpe d'ail, sel, poivre, piment de cayenne en poudre ou d'Espelette pour moins de piquant.

Envelopper les poivrons 1 à 1 dans du papier alu et les passer au four 20mn à 200°. Refroidir, peler, épépiner, égoutter. On peut si l'on veut ajouter quelques filets d'anchois déssalés.

Mixer grossièrement tous les éléments, assaisonner à convenance, réserver au frais.

Pesto aux pignons ou aux pistaches.

Un gros bouquet de basilic effeuillé, 2 gousses d'ail moyennes, QS de lamelles de parmesan selon le goût, une grosse poignée de pignons ou de pistaches torréfiés à sec à la poêle, ou un mélange des 2, un peu d'huile d'olive, assaisonnement.

Tout mettre dans le "rondo" ou magimix, broyer grossièrement en qq. coups de pulse. Conserver dans un pot de confiture, recouvert d'huile d'olive. Se congèle dans des bacs à glaçons, délicieux avec des pâtes, des viandes blanches, du poisson, au gré de l'inspiration.

Rillettes de thon

1grosse boîte de filets de thon ou de ventrêche, 1 boîte de St Moret à 6%, 1/2 jus de citron, 2 cives émincées avec leurs tiges, 1 cs de gomasio, 1cc de balsamique blanc, 1/2cc de pulpe d'ail, piment, sel, poivre, graines de sésame doré.

Egoutter soigneusement les filets de thon, ajouter tous les ingrédients et écraser très grossièrement à la fourchette, on ne veut pas obtenir une purée mais un aspect "rillettes".

Ajuster l'assaisonnement. Réserver au frais quelques heures avant de consommer.

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr