



Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Piquillos de feuilles des champs et légumes printaniers, compote de piment d'espelette.

Pour 2 personnes

2 piquillos,
1 poignée de feuilles de plantain lancéolé,
1 poignée de feuilles de pissenlit,
1 poignée de feuille de violette,
Quelques feuilles de bourraches,
1 cas d'huile d'olive, 1 càs d'huile de noisette, 1 càs de vinaigre balsamique de Modène, sel, poivre,
4 asperges vertes,
4 radis roses,
2 jeunes carottes,
8 grosses fèves fraîches,
Graines de sésame blanc,
Compote de piment d'espelette.



Préparer les asperges vertes (couper, les bouts, peler avec un économiseur). Les ficeler en botte et les plonger pendant 7 mn à eau frémissante. Les sortir de l'eau et les plonger dans de l'eau et des glaçons.

Faire blanchir les fèves pendant 6 mn et les plonger dans de l'eau glacée.

Eplucher les carottes et les couper si elles sont trop longues (elles doivent faire 5 cm). Les tailler si il y a lieu pour garder les proportions.

Prendre les radis, les nettoyer et les passer à la mandoline pour en faire de fin copeaux.

Nettoyer les différentes feuilles, les mélanger avec l'huile, le vinaigre et le sel.

Couleur Kémia



Dressage

Farcir le piquillos de salade. Déposer une asperge de chaque côté et la carotte au milieu.

Déposer les fèves et quelques copeaux de radis. Puis saupoudrer de sésame blanc.