



B A B A L I

## 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.