



Pimientos del Piquillos farcis au tourteau par Jérôme Héraud.

Pimientos del Piquillos farcis au tourteau, courgettes de pays, olives de Nice et citrons de Menton.

Par le Chef Jérôme Héraud de la Table du Cantemerle à Vence (06)

Ingrédients :

4 gros tourteaux

18 pièces de pimientos del piquillos

6 grosses courgettes fleurs pays
4 citrons de menton
200g d'olive de Nice décortiquées
1 petit pot d'œuf de saumon
Basilic feuille
Origan feuille
Marjolaine feuille
Ciboulette
Fleur de sel de Camargue
Poivre du moulin
Huile d'olive de Nice
Sirop de citron confit
Piment d'Espelette

Préparation :

1. Confectionner un gros bouillon de cuisson pour les tourteaux avec de l'eau, du sel, piment d'Espelette et poivre.
2. Cuire vos tourteaux dans ce bouillon pendant 15 min. Les laisser refroidir dans le bouillon (il est préférable de les cuire la veille).
3. Pocher vos courgettes entières dans le bouillon de cuisson du tourteau pendant 2 min, les laisser refroidir.
4. Décortiquer les tourteaux (Vous pouvez demander à votre poissonnier de vous fournir de la chair de tourteaux décortiquée, à ce moment la vous n'aurez besoin que d'un tourteau pour confectionner votre jus).
5. Tailler en brunoise les courgettes, 200g d'olive, 6 piquillos.
6. Confectionner un coulis avec les carcasses du tourteau.
7. Hacher les herbes fraîches, garder quelques feuilles pour la décoration.
8. Confectionner une farce en mélangeant vos brunoises, votre chair de tourteau, et vos herbes hachées.
9. Assaisonner avec zeste de citron, jus de citron, sel, poivre, piment d'Espelette et œuf de saumon.
10. Rajouter une cuillère à café de sirop de citron confit.
11. Mettre la farce dans une poche jetable, farcir les 12 Pimientos del piquillos.
12. Laisser au frigo pendant deux heures.

Dressage :

Dresser sur une assiette vos 2 pimientos farcis, décoré avec des olives de Nice, des œufs de saumon, et des feuilles d'herbe aromatique. Zester votre assiette de citron, d'une pointe d'huile d'olive et napper vos pimientos avec le sirop de citron confit au pinceau.

Hotel Restaurant le Cantemerle ** et Spa**

258 Chemin du Cantemerle

06140 Vence

04 93 58 08 18

www.table-cantemerle.fr