

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Salade de poivrons verts confits, câpres citron vert



[mag 37 chef](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **15 min**

### Ingrédients

**Pour 4 personnes**

- 4 poivrons verts
- 30 g de petites câpres
- 1 citron vert
- 30 g d'huile d'olive
- 6 brins de vert de cébette
- Sel, poivre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Lavez les poivrons et déposez-les entier sur le tamis du Vitaliseur pour 25 à 30 minutes de cuisson.
3. Après cuisson retirez la peau des poivrons et épépinez-les. Taillez-les en fines lanières.
4. Mélangez les lanières avec les câpres, l'huile d'olive, le zeste et le jus du citron vert.
5. Ciselez les verts de cébette et ajoutez-les à la préparation. Salez et poivrez puis mélangez le tout.

*Cette recette du chef Pierre Augé a été réalisée pour le magazine 95° #37 (avril mai juin 2022)*

*Vous pouvez servir cette salade avec un œuf mollet ou un poisson vapeur.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)