

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](#)