



JAVA SUD OUEST
- ESPRITS VIGNERONS -



LA RECETTE DU CHEF YVES CAMDEBORDE

Vinaigrettes de légumes de saison «cuit cru» : Noisette, basilic, citron vert, jus de tomates épicé

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

LÉGUMES CRUS

10 radis roses tailler en rondelles

5 champignons de paris tranchés finement

8 tomates cerisettes coupées en deux

10 rondelles de concombre

LÉGUMES CUITS

10 haricots verts

10 pois gourmands

100 gr de maïs

100 gr de carottes en rondelles

1 bouteille de jus de tomate non sucré bio

Tabasco

1 poignée de feuilles de basilic

1 cuillère à soupe de noisettes torréfiées et concassées

1 citron vert

Huile d'olive, sel, poivre

1 cuillère à soupe d'œuf de saumon

PRÉPARATION

Cuire tous les légumes (à cuire) dans de l'eau bouillante salée.

En les gardant croquant.

Prendre un grand saladier, y déposer tous les légumes (cuit et cru). Ajouter le basilic, les noisettes, les œufs de saumon, le jus de citron, l'huile d'olive et assaisonner de bon goût. Conserver au réfrigérateur.

Prendre le jus de tomate et l'assaisonner de tabasco.

FINITION

Au moment de servir, prendre 4 grandes assiettes froides creuses. Disposer au milieu le mélange de légumes et l'entourer de jus de tomates et servir.