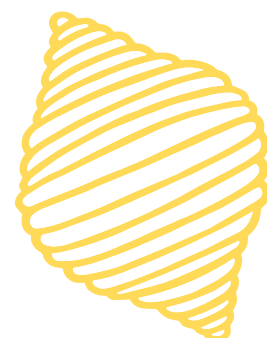
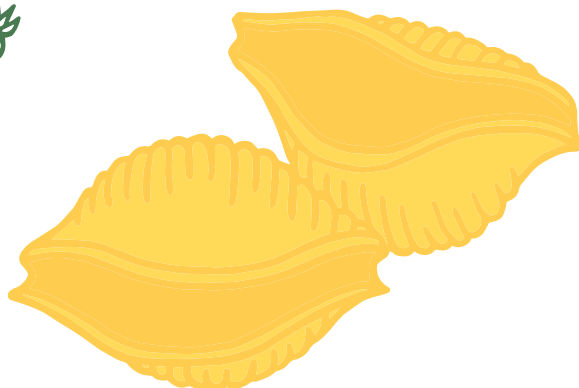
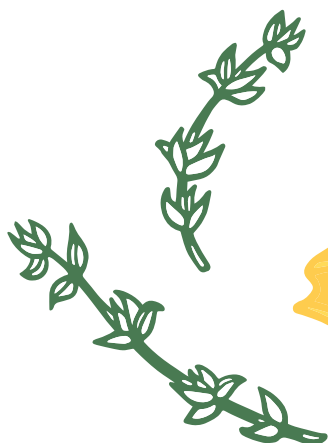


EN ENTRÉE, À L'APÉRO, PETITES RECETTES SIMPLES

D'ANTOINE ANCLIN · AU GRAND SÉRIEUX



Bruschette aux poivrons

Les ingrédients

3 poivrons de couleur – 1 boîte de thon
1 boîte d'anchois – 1 gousse d'ail
1 branche de thym – huile d'olive
gros sel de mer – vinaigre de Xérès
pain rassis ou croûtons

Déroulement

Lavez, coupez en 6 ou 8 dans la longueur les poivrons épépinés.
Huilez légèrement un plat allant au four, posez les poivrons côté peau. Effeuiliez le thym dessus, disposez un filet d'anchois ou le thon émietté.
Arrosez d'un filet d'huile d'olive, et d'un trait de vinaigre. Préchauffez le four à 200°. Cuire 20mn.
Dressez sur des croûtons ou émiettez le pain dur dessus. Mangez chaud en entrée, apéritif ou plat.

Conchiglione au saumon fumé et Saint Môret

Les ingrédients

conchiglione (grosses pâtes au blé dur en forme de coquillage) de 200g à 500g selon votre choix
saumon fumé 100g à 200g – Saint Môret 150g
huile d'olive – gros sel de mer

Déroulement

Faites bouillir un grand volume d'eau salée.
Cuire 10 à 12mn les pâtes.
Égouttez et rafraîchissez sous l'eau froide.
Huilez légèrement afin d'éviter qu'elles ne collent.
Coupez en fines bandes le saumon.
Farcissez les pâtes avec une bande de saumon et une cuillère de Saint Môret. Arrosez d'huile d'olive et passez au four à 180° pendant 10mn.
Servez chaud en apéro, entrée ou plat...