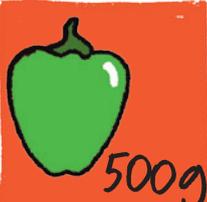


La piperade

Région : Aquitaine
Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min



Il te faut →



1 Je lave les poivrons sous l'eau fraîche, je les essuie et les taille en fines lanières.



2



J'épluche l'oignon et l'ail. J'émince* finement l'oignon et j'écrase les gousses d'ail.

3

Je coupe le jambon de Bayonne en petits dés.



4



Dans une casserole, j'ajoute l'huile d'olive, les oignons et l'ail. Je laisse cuire pendant 15 min, puis j'ajoute les poivrons, le bouquet garni et les dés de jambon. Je mélange.

5

Je rince les tomates, je les essuie et les coupe en 2. Je supprime les pépins et concasse* grossièrement leur chair.



6



J'ajoute les tomates à la piperade que je parfume avec le piment d'Espelette. Je laisse compoter*, à feu moyen, en remuant régulièrement et en laissant évaporer le jus, pendant 15 min.

Le grain de sel du chef



J'ajoute une cuillère à café de sucre si les tomates sont trop acides.

Le petit secret



La piperade peut être servie avec des œufs brouillés ou une morue cuite au four.



Super fondant au chocolat

Recette de Max, 9 ans
Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Attente : 24 heures



200g



100g



300g

Il te faut
→

2 tranches



Pain d'épices



6 jaunes
4 blancs



eau tiède

1 Je coupe les écorces d'orange en petits dés.



2



Je mixe le pain d'épices avec une cuillère d'eau tiède pour le réduire en miettes.

3

Je fais fondre le chocolat*. J'ajoute le beurre ramolli* en remuant doucement.



4

Dès que le chocolat est lisse, j'ajoute les 6 jaunes puis les miettes de pain d'épices et les dés d'orange confite.



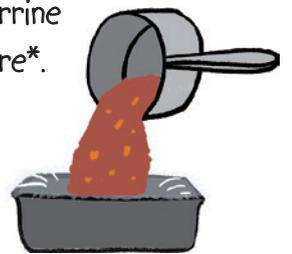
5



Je monte* les 4 blancs en neige ferme et je les ajoute au chocolat. Le mélange doit être bien homogène.

6

Je recouvre l'intérieur d'une terrine rectangulaire de film alimentaire*. Je verse ma préparation.



Le grain de sel du chef

Les tranches se découpent mieux avec une lame de couteau passée sous l'eau chaude.

Le secret de Max

Pour une recette sans gluten, on peut supprimer le pain d'épices et mettre un peu plus d'orange confite.

