

CARPACCIO DE POIVRON ROUGE AUX TROIS SAUCES

2

- 10 *poivrons rouges*
- 200 g *d'olives noires dénoyautées*
- 6 *filets d'anchois*
- 3 *bottes de basilic*
- 50 g *de parmesan*
- 5 *gousses d'ail*
- 100 g *de câpres*
- 10 *grains de poivre vert*
- 1 *botte d'estragon*
- 2 *cuillers à soupe de vinaigre balsamique*
- 20 cl *d'huile d'olive*
- *sel, thym*

Rôtir les poivrons dans une plaque avec l'huile d'olive, le sel, le thym, 4 gousses d'ail écrasées et un peu d'eau. Couvrir avec du papier aluminium et cuire 40 minutes à 180°.

Pour le pistou, mixer une gousse d'ail, le parmesan, le basilic et l'huile d'olive en fin filet. Réserver.

Mixer les anchois, une gousse d'ail, les olives noires et l'huile d'olive pour obtenir une tapenade. Réserver.

Émulsionner les câpres, l'estragon, le poivre vert et l'huile d'olive. Réserver.

Quand les poivrons sont cuits et tièdes, retirer la peau et les graines en prenant soin de garder de belles lamelles entières. Les disposer sur les assiettes. Servir avec un peu de chaque sauce, du vinaigre balsamique et de l'huile d'olive.

À déguster très frais.

Recette de Bruno Didierlaurent,
Restaurant *Bistro Pizay* à Lyon