

CUISINE Toutes les deux semaines, Annick Jeanmairet vous propose de réaliser une recette de son répertoire, à partir de produits locaux et de saison qu'elle marie à d'autres ingrédients, au gré de sa fantaisie.

Le poivron est rouge. Offrons-lui un tapis rouge avec de la viande itou



ANNICK JEANMAIRET

Journaliste gastronomique, la Genevoise Annick Jeanmairet est la créatrice et l'animatrice de l'émission culinaire *Pique-Assiette*, sur la RTS. Elle édite également des livres de recettes, dont *Sans chichi sans gaspi*, paru récemment aux Éditions Favre.

Prenez un poivron. Un poivron rouge (à ne pas confondre avec un poivrot, qui n'a de rouge que le nez). Évitez absolument le poivron vert. Il n'est pas mûr, il est amer. Le jaune? Certes aguichant, mais nettement moins glamour que le rouge. Quant au poivron orange, il évoque un peu trop le maillot de l'équipe hollandaise, même si on l'a peu vue cette année au Mondial...

Mais revenons au potager. Qui dit Hollande dit hors sol. Hors de question. Reste le poivron chocolat, ainsi nommé car sa couleur est cacao. Ce poivron-là est original, singulier, attirant. On le prend? Non. Car dans notre recette, on va cramer la peau du poivron jusqu'à ce qu'elle devienne toute noire. Or, c'est bien connu, noir sur noir, il n'y a plus d'espoir.

ANNICK JEANMAIRET ■

CARPACCIO DE BŒUF AU POIVRON CONFIT

Entrée pour 4 personnes

- 250 g de cœur de rumsteck
- 1 petit poivron rouge
- 1 citron bio
- 1 morceau de parmesan
- 1 poignée de roquette
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation

Couper le poivron en deux, le déposer sur la plaque du four et le passer sous le grill 15 à 20 minutes, le temps de noircir la peau. Le mettre dans un sachet 20 minutes pour le faire refroidir et transpirer.

Retirer la peau, le pédoncule et les graines, puis tailler en lanières de 1 cm de large.

Préparer la marinade: fouetter 2 cs de jus de citron avec 4 cs d'huile d'olive. Parfumer avec la gousse d'ail épluchée et coupée en quatre.

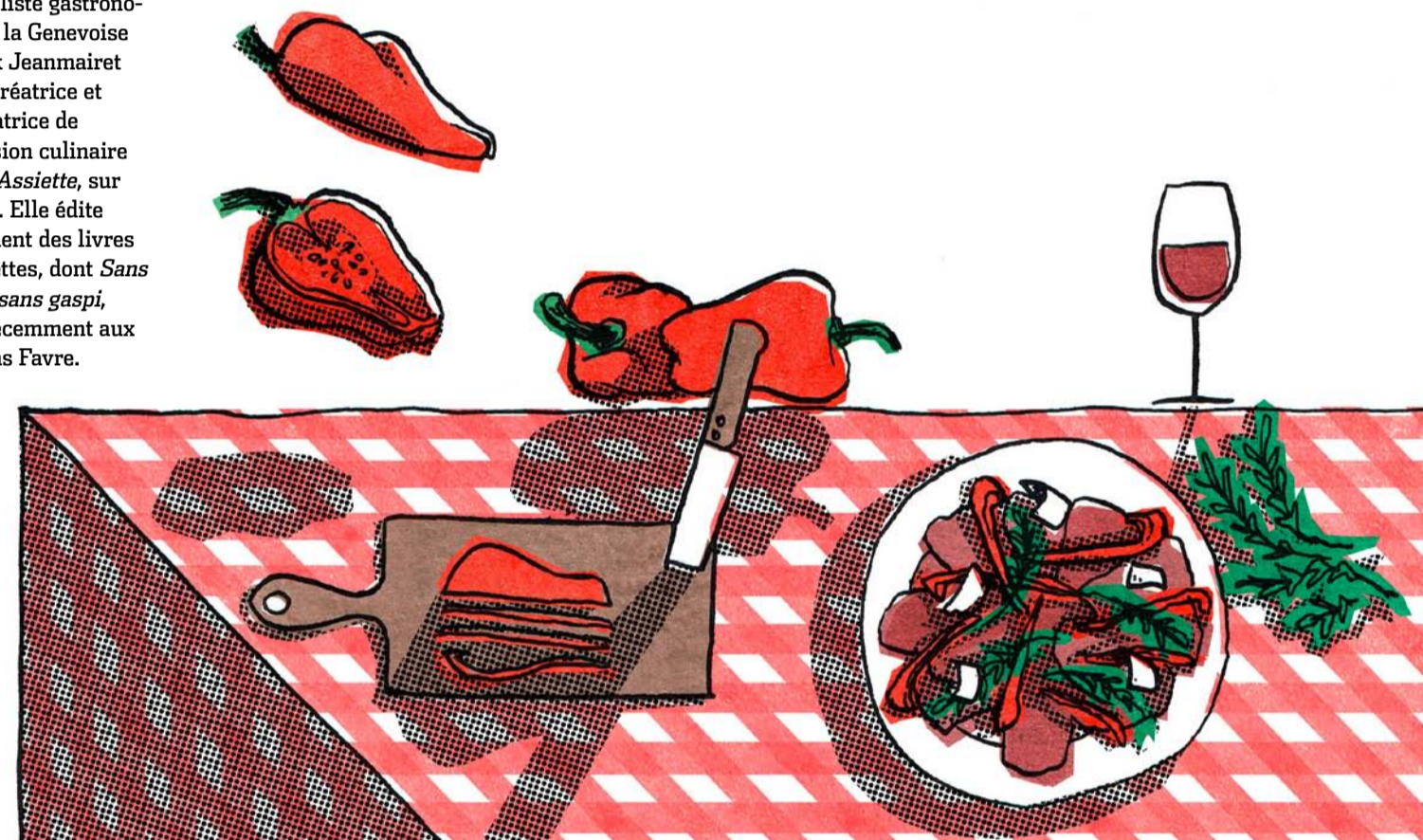
Recouvrir les lanières de poivron et laisser mariner 1 heure.

Détailler le cœur de rumsteck en fines tranches (sans couteau parfaitement aiguisé, demander au boucher de le faire).

Disposer les tranches entre deux feuilles de papier sulfurisé et passer le rouleau à pâtisserie dessus.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner la viande de marinade. Y répartir les lanières de poivron, puis assaisonner en fleur de sel et en poivre.

Ajouter quelques généreuses lichettes de parmesan prélevées au couteau économe, puis couvrir de roquette grossièrement ciselée.



Une bombe de vitamine C

Son cousin le paprika est lié à la découverte de la vitamine C. Dès lors, il n'est guère étonnant que le poivron soit lui aussi une bombe en la matière. Il coiffe à plates coutures la grande famille des choux, pourtant fort bien pourvus, mais aussi les oranges, les fraises et les kiwis. Attention toutefois à bien le choisir: plus le poivron est mûr, plus il est riche en vitamine C. Le poivron rouge en contient ainsi deux fois plus que le vert. Vous reprendrez bien un verre de (poivron) rouge?



Avec du thon (rouge), c'est bon aussi

À poivron rouge, viande rouge, mais aussi poisson rouge. Pas celui du bocal (il est déjà assez malheureux comme ça), mais le sauvage, majestueux et souverain thon. Ouh là là, du thon rouge, mais vous n'y pensez pas! Si justement, on y pense. Nous savons tous que le thon rouge est une espèce menacée. Nous allons donc opter pour le thon albacore, appelé aussi thon jaune, bien qu'il arbore une robe rouge. Absurde? Paul Éluard a bien écrit que la terre était bleue comme une orange.



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Soutenu par son épouse Sandra, Olivier Mounir reprend en 2006 l'entreprise familiale, la Cave du Rhodan, à Salquenen (VS). Sensible à la cause environnementale, il s'engage désormais en faveur du développement durable. Nous avons sélectionné trois cuvées de haute tenue.



Petite arvine 2017

On l'aime Provenant en majorité de baies récoltées sur les coteaux de Fully, cette petite arvine nous a enthousiasmés par son nez très expressif, presque explosif, aux parfums de lime, de pamplemousse rose, de mirabelle, et de fruits de la Passion. C'est net, précis, parfaitement équilibré! Sublime dans son expression délicatement veloutée dès l'entrée en bouche, elle se définit par son harmonie, ses arômes fins d'agrumes, tout en dentelles. Dotée d'un léger gras en milieu de bouche, d'une salinité marquée, elle impressionne par sa complexité et sa longueur.

On le sert Aux côtés d'un fromage d'alpage de caractère, d'un filet de turbot cuit en papillote.

On le garde 2 à 5 ans.

On l'achète 23 fr. (prix départ cave).



Marsanne Blanche 2016, Domaine Trong

On l'aime Nous avons été sensibles à cette cuvée issue de jeunes vignes travaillées en biodynamie au cœur du Parc naturel Pfyng-Finges. Succédant à un premier nez au fin boisé, aux fragrances d'amandes et de noisettes, à une note de gousse de vanille, s'expriment des parfums complexes de fruits à noyau, d'aiguilles de pin et de fumée. En bouche, derrière une attaque assez vive, un léger gras tapisse immédiatement le palais. Une sensation presque saline, évoquant le minéral, s'en imprègne longuement. Classe et élégance signent un flacon à la personnalité affirmée.

On le sert Elle sublimerait une terrine de foie gras, un fromage à pâte persillée de type stilton.

On le garde 7 à 10 ans.

On l'achète 35 fr. (prix départ cave).



Fortissimo du Rhodan 2015

On l'aime Cornalin et diolinoir entrent à parts égales dans cet assemblage auquel s'ajoute un zeste d'un cépage tenu secret par le maître des lieux. Il en résulte un premier nez séduisant, très frais dans son expression, empreint d'un boisé délicat. L'aération libère des fragrances mêlant les petites baies noires, la myrtille, le cassis, la mûre, à des notes de ronce, de pin et de réglisse. La bouche présente un jus au fruit gourmand, frais et harmonieux. Ample, le palais se caractérise par des tanins présents, encore jeunes, que le temps ne fera qu'assagir.

On le sert Aux côtés de côtelettes d'agneau, d'une entrecôte de bœuf en croûte de poivre

On le garde 6 à 9 ans.

On l'achète 32 fr. (prix départ cave).