

MARINIÈRE DE PETITS LÉGUMES **(Recette de Joël ROBUCHON)**

Ingrédients pour 4 personnes :

1 petite tomate
30 g de fenouil
1 branche de céleri
1/4 de courgette, 1/4 de poivron rouge et 1/4 de poivron vert
1/2 de piment d'Espelette
1 gousse d'ail de Lautrec
2 feuilles de basilic
1 brindille de thym
5 olives vertes et 5 olives noires
1 cuillère à soupe de câpres de Pantelleria égouttés
1 pincée de filaments de safran
QS d'huile d'olive et de sel

Enlever le pédoncule de la tomate et inciser en croix l'autre côté. La plonger 20 secondes dans une casserole d'eau bouillante. La retirer avec une écumoire et la plonger dans un bol d'eau froide contenant des glaçons. Ensuite, la peler, la couper en deux et enlever tous les pépins. Débiter la chair obtenue en brunoise. Garder en attente dans un saladier.

Détailler le piment d'Espelette en brunoise après en avoir retiré les graines. Ajouter aux dés de tomates dans le saladier.

Faire la même chose avec les poivrons en les blanchissant séparément au préalable. Ajouter dans le saladier

Peler la gousse d'ail, lui enlever le germe et la couper en brunoise. Ajouter dans le saladier.

Dénoyauter les olives et les détailler en brunoise. Ajouter dans le saladier.

Détailler le fenouil en brunoise et le blanchir durant 20 secondes. Le rafraichir sous l'eau froide. Ajouter dans le saladier.

Faire la même chose avec le céleri.

Laver la courgette, la passer à la mandoline réglée à 2 mm et tailler les lamelles en brunoise. La blanchir comme le fenouil. Ajouter dans le saladier.

Hacher les câpres. Ajouter dans le saladier.

Bien mélanger tous les légumes contenus dans le saladier, ajouter le safran et le sel. Envelopper la brindille de thym avec les 2 feuilles de basilics. Ficeler le tout et ajouter dans le saladier.

Recouvrir d'une bonne huile d'olive et filmer. Mettre au frais pendant 24 heures. Cette préparation peut se conserver 3 à 4 jours.