

MOMENT FOURCHETTE
Une recette de chef

Le traiteur parisien Petit Comité a imaginé pour nous la table estivale idéale, couverte de tapas à déguster entre amis. Inspirez-vous, réglez-vous !

Par Lisa Delille. Photographie, Fred Lahache



Tapas partout



Eau d'été

Dans une carafe remplie d'eau, ajouter 1 **citron jaune** coupé en quatre, 1 **kiwi** en rondelles, ½ **pomme granny** en dés, 1 petit **bouquet de persil** et 1 petit **bouquet de menthe**. Terminer par quelques **glaçons**.



Bufala à la poutargue

Disposer la **mozzarella di bufala**. Ôter la fine pellicule autour de la **poutargue** (œufs de mulot séchés) et la râper au-dessus de la mozzarella. Ajouter un filet d'**huile d'olive**, quelques tours de **moulin à poivre**, **pousses de roquettes** et de belles **olives vertes italiennes**.



Melon jaune à la pancetta

Découper le **melon jaune** en quartiers et l'éplucher. Dans une poêle chaude sans matière grasse, faire revenir les tranches fines de **pancetta** jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Sortir du feu et laisser tiédir. Placer 1 brin de **romarin** sur le quartier de melon et enrouler la pancetta autour.



Sardines marinées à l'aneth et aux citrons confits

Vider une **douzaine de sardines**, ôter la tête et la queue. Les rincer à l'eau froide et les égoutter sur du papier absorbant. Dans un saladier, préparer la marinade avec 4 cuillères à soupe d'**huile d'olive**, 1 **citron confit** découpé en petits dés, 1 cuillère à café de **piment d'Espelette**, ½ **bouquet d'aneth ciselé**, 1 pincée de **fleur de sel** et quelques tours de **moulin à poivre**. Ajouter les sardines à la marinade, couvrir de film alimentaire et réserver 2 h au réfrigérateur. Au moment de servir, placer les sardines dans un plat, napper avec la marinade et déposer quelques brins d'aneth.



Carpaccio de courgettes aux graines de coriandre

Découper de fines tranches de **courgettes vertes et jaunes bios** non épluchées. Faire blanchir dans l'eau frémissante salée durant 5 min. Égoutter avec soin et laisser refroidir dans un plat. Dans un saladier, préparer la marinade avec 4 cuillères à soupe d'**huile d'olive**, le jus et le zeste d'un ½ **citron jaune non traité**, 1 cuillère à soupe de **graines de coriandre**, 1 pincée de **fleur de sel** et quelques tours de **moulin à poivre**. Verser la marinade sur les courgettes, couvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur 20 min avant de servir. Dresser les courgettes en alternant les couleurs, verser le reste de la marinade et décorer de quelques jeunes pousses et brins de coriandre.