

PAR STÉPHANE THORÉTON

COCOTTE DE POIS CHICHES DE SAUVERNY À L'ORANGE ET RICOLA

Ingredients (Pour 4 personnes)

500 g de pois chiches de Sauverny cuits
80 g de raisins secs
100 g de raisin noir
3 poivrons (vert, jaune, rouge)
2 oranges
2 fenouils
80 g de pousses d'épinard
½ botte d'aneth
1/5 de botte de coriandre
2 pâtes à raviole
Vinaigrette
5 g de bonbon Ricola
2 oranges (jus)
1 dl de vinaigre blanc
1 citron vert (jus et zestes)
40 g de sucre
6 cl d'huile d'olive
Sel, poivre

Preparation:

Cuire les poivrons au four durant 10 minutes à 180°C. Les laisser refroidir à couvert et retirer la peau.

Zester 1 orange, puis débiter les 2 oranges en segments. Zester le citron vert. Réserver les zestes de l'orange et du citron.

Couper le fenouil en très fines tranches. Réserver dans de l'eau glacée.

Pour la vinaigrette, faire un caramel juste blond, déglacer avec les jus d'orange et de citron vert.

Réduire de moitié, puis incorporer le vinaigre, et réduire à nouveau jusqu'à consistance sirupeuse. Laisser refroidir puis incorporer les zestes réservés, l'huile d'olive et la coriandre fraîche ciselée.

Couper les poivrons en lanières. Ajouter les pois chiches, les raisins secs et frais ainsi que l'aneth. Assaisonner avec la moitié de la vinaigrette.

Dans un plat à tajine, dresser le mélange de poivrons/pois chiches/raisins, puis de manière harmonieuse les segments d'orange, les tranches de fenouil, les pluches d'aneth et les pousses d'épinard. Ajouter quelques morceaux de pâte à raviole frite.

Terminer avec le reste de la vinaigrette.

