



## ***Bubbliz vous propose de cuisiner à l'envers du décor « La fleur de capucine »***

La capucine a tout d'abord été introduite en France du Pérou pour l'alimentation à l'époque de Louis XIV. Elle était à l'époque connue sous le nom de "Cresson du Pérou". Originnaire de l'Amérique du sud, bubbliz l'a retenue pour sa saveur poivrée et son effet décoratif.

C'est le décor qui oriente la cuisine mais retenez quelques classiques, une ou deux fleurs par verre Martini :

- Salade de saumon cuit froid en salade de pousses d'épinard, amandes effilées et grillées, vinaigrette à l'huile d'olive avec une goutte de balsamique (attention ce vinaigre italien plait tant aux français qu'ils en aspergent les salades : une goutte avec du vinaigre de vin),
- Salade de crevettes à l'avocat en salade frisée, segments de pamplemousse, ciboulettes, vinaigrette huile d'olive au citron,
- Salade de gésiers de canard confits en mesclun, dés de foie gras en conserve, magret de canard fumé, pignons de pin ou noix, vinaigrette à l'huile d'arachide ou de noix, vinaigre de vieux vin que l'on a délayé dans une cuillerée de chutney de figes ou à défaut de confiture de figes.

dresser la salade au fond du verre Martini, les ingrédients et assaisonner au dernier moment, quand l'apéritif se prolonge la salade s'épouvante dans l'huile !

Vous les trouverez assez facilement dans les grands magasins comme Lafayette Gourmet auprès duquel nous nous fournissons souvent, prévoir 4 € pour une barquette de 20 fleurs environ.



Accords mets & vins : un vin blanc puissant ou rouge avec de l'astringence pour refaire la bouche après la vinaigrette, pas de champagne.