

SALADE DE POIVRONS GRILLÉS ET CŒURS DE PALMIER AUX TORTELLINI

Ingrédients : pour 4-5 portions

Salade

- 3 poivrons de couleur (1 rouge, 1 orange, 1 jaune)
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 2 tasses (260 g) de tortellini aux trois fromages
- 3-4 cœurs de palmier hachés
- 12 olives Kalamata dénoyautées
- 1 c. à soupe (15 ml) d'origan frais, ciselé
- 2-3 c. à soupe (30-45 ml) de basilic frais, ciselé
- Parmesan au goût (ou du feta émietté)

Ail confit

- 4 têtes d'ail entières
- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre

Sauce

- 2 c. à soupe (30 ml) d'ail confit
- 1 ½ c. à soupe (22,5 ml) de mayonnaise
- 1 ½ c. à soupe (22,5 ml) de yogourt nature 0%
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Trancher les poivrons en deux. Retirer le cœur et les pépins et les disposer, à plat côté peau sur le dessus, sur une plaque parcheminée. Badigeonner de la cuillère à soupe d'huile d'olive, et faire griller au four (ou encore directement sur la grille du barbecue) jusqu'à ce que la peau noircisse. Laisser refroidir dans un sac, ou dans un bol recouvert d'un papier alu. Trancher en fines lanières. Réserver.
- Couper la base des têtes d'ail et les déposer sur une plaque parcheminée. Saler et poivrer et arroser d'huile d'olive. Cuire au four à 300°F (150°C) pendant une quarantaine de minutes ou jusqu'à doré. Laisser refroidir et extraire la purée des gousses d'ail. Écraser à la fourchette et fouetter avec la mayonnaise, le yogourt et le vinaigre balsamique. Saler et poivrer si nécessaire. Réserver.
- Faire cuire les tortellini selon les instructions de l'emballage. Égoutter et rafraîchir. Égoutter de nouveau.
- Dans un bol, disposer les tortellini, les lanières de poivrons, les cœurs de palmier

hachés, les olives et les herbes fraîches.

- Verser la vinaigrette et mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Saupoudrer de parmesan ou de feta émietté et servir.

Source : d'après une recette de *Les 60 meilleures du monde... Point final - Salades*, Les éditions Cardinal, 2012

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 26 juin 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/06/salade-de-poivrons-grilles-et-curs-de.html>