



## Les étapes de la recette

- **Couper** les cœurs en 2 et **découper** les poivrons en petits morceaux.
- **Mettre** sur une brochette 3 ou 4 cœurs en alternant avec les morceaux de poivron vert, rouge, jaune et les tomates cerise ; le tout pour un mélange coloré.
- **Laver** les pommes de terre nouvelles sans les éplucher.
- Les **faire précuire** dans une cocotte-minute pendant 5 minutes et y **ajouter**, si vous le souhaitez, les morceaux de poivrons restants.
- **Napper** le tout d'huile d'olive, herbes de Provence, ail (une gousse épluchée et passée au presse-ail), sel et poivre. Ensuite, **le poêler** pendant 10 bonnes minutes supplémentaires en remuant fréquemment.
- **Préparer** la sauce en mélangeant tous les ingrédients et en faisant une émulsion. La **mettre** dans un ramequin.
- **Mettre** les brochettes à cuire sur le barbecue. Attention à ne pas les laisser trop longtemps pour que les cœurs ne soient trop durs. Les **saler** en fin de cuisson.
- Entre-temps, les piments des Landes peuvent être mis dans une friteuse pendant 3 ou 4 minutes. Les **saler** avec du gros sel une fois cuits.



## Ingrédients pour 4 personnes

### Brochettes

- 1 kg de Cœurs de Canard du Sud-Ouest
- 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 1 poivron jaune
- Quelques tomates cerise (facultatif)
- Sel

### Pommes de terre nouvelles poêlées

- 800g de pommes de terre nouvelles
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- Ail
- Sel, poivre
- Piments des Landes

### Sauce

- Huile d'olive (deux cuillères à soupe)
- Fond de veau en poudre (une cuillère à café)
- Vinaigre de Xérès (quelques gouttes)
- Champagne ou vin blanc (deux cuillères à soupe)



15 min



2/5