



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Bocconcinis au citron confit et au poivre rose

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 2 contenants de mini bocconcinis (200 g chacun)
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 4 cuillères à thé de câpres égouttées, rincées et hachées
- 1 cuillère à table de jus de citron
- 2 cuillères à thé de citron confit égoutté et coupé en petits dés
- 1 cuillère à thé de poivre rose grossièrement haché
- 6 feuilles de basilic frais, coupées en fines lanières
- sel

Préparation	15 minutes
Réfrigération	2 heures
Portion(s)	8 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Sodium	126 mg
Protéines	9 g
Calories	182
Total gras	15 g
Cholestérol	36 mg
Gras saturés	7 g
Total glucides	2 g

### PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger les minibocconcinis, l'huile, les câpres, le jus de citron, le citron confit et le poivre rose. Couvrir et réfrigérer pendant 2 heures. (Les bocconcinis se conserveront jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

2. Laisser reposer à la température ambiante pendant 20 minutes. Ajouter le basilic et mélanger. Saler.

### C'est quoi?

Le citron confit est un condiment incontournable de la cuisine méditerranéenne. Conservé dans la saumure, il ajoute une touche salée à nos plats. On le trouve dans certaines épicerie fines et nord-africaines. Une fois le pot ouvert, les citrons se conservent plusieurs mois au réfrigérateur.