

Barbecue surprise

Pour 6 personnes

Figues fondantes aux sardines fraîches

24 figues fraîches
12 sardines fraîches
Un filet de vinaigre balsamique
Une fleur de ciboulette
Fleur de sel et poivre du moulin



Levez les filets de sardines, rincez-les sous un filet d'eau fraîche et réservez-les dans un plat au frais. Coupez la pointe des figues et videz la chair avec une cuillère à café. Ecrasez la pulpe des figues avec une fourchette, assaisonnez de sel et de poivre ainsi que de quelques gouttes de vinaigre balsamique. Déposez un peu de cette préparation dans les figues vidées puis roulez les filets de sardines et disposez-les dans la figue. Parsemez de fleur de ciboulette, de fleur de sel et de poivre. Déposez les figues sur la grille du barbecue, au dessus des braises sans flammes. Quand les figues commencent à ramollir, retirez les figues du feu avec une pince sans trop serrer pour ne pas les écraser et dégustez-les avec un verre de rosé bien frais.

Légumes sur la braise

1 aubergine
6 cuillerées à soupe de ratatouille
3 courgettes vertes
1 courgette jaune
6 oignons violets moyens
Une boîte de piquillos (épicerie espagnoles)

Taillez l'aubergine en douze fines et larges lamelles. Faites les mariner une dizaine de minutes dans l'huile d'olive. Disposez six lamelles d'aubergines sur le plan de travail, déposez une cuillerée à soupe de ratatouille puis la deuxième lamelle d'aubergines. Piquez avec un bâtonnet de bois ou une tige de citronnelle ou de romarin pour maintenir les deux lamelles ensemble.

Avec un économe ou un rasoir à légumes, taillez de fines lamelles de courgettes vertes et jaune. Coupez ensuite ces lamelles en deux dans le sens de la longueur. A plat sur la table, façonnez des rouleaux en alternant les couleurs de courgettes. Tout en laissant ces rouleaux bien à plat, transpercez ces rouleaux avec un bâtonnet de bois ou un brin de romarin. Arrosez-les d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre.



Camembert au miel

Un camembert pas trop « fait »
12 grissini au sésame
1 cuillerée à soupe de miel de fleurs
Quelques sommités de verveine



Retirez le papier qui enveloppe le camembert, remettez le camembert dans la boîte en bois et déposez-la sur la grille au-dessus des braises mourantes du barbecue. Veillez à ne pas mettre la boîte sur des braises encore trop vives, elle pourrait s'enflammer. Avec une cuillère à café, faites une petite ouverture, versez le miel et parsemez de petites feuilles de verveine. Quand le fromage est bien fondu, retirez-le du feu et plongez les grissini pour les enrober de camembert coulant.