

Carpaccio de pêches et mozzarella

Les bonnes recettes sont comme les bonnes adresses de bistrots ou les bons livres, elles passent de main en main, s'échangent, voyagent...

J'ai piqué cette recette à Jérôme Estèbe, le très talentueux journaliste et critique gastronomique, qui de son propre aveu, avait copié le travail d'un nommé Renald, patron d'un bar à vin à la place des Augustins, à Genève, il y a quelques lustres. La gastronomie, c'est souvent des souvenirs...

Ingrédients (pour 2 ou 3 personnes)

- 1 grosse pêche blanche (ou 2 petites)
- 1 grosse pêche jaune (ou 2 petites)
- 1 ou 2 mozzarella di bufala
- 1 poignée de feuilles de basilic frais
- Quelques branches de céleri
- De l'huile d'olive vierge et fruitée
- Fleur de sel, poivre, piment d'Espelette

Progression

1. Mettez les pêches au frigo pendant quelques heures, pour faciliter la découpe.
2. Hachez grossièrement le basilic, réservez.
3. Détaillez les branches de céleri en minces virgules, réservez.
4. Sortez les pêches du frigo, coupez-les en deux, ôtez les noyaux et détaillez-les en tranches fines.
5. Sur un grand plat rond – ou sur des assiettes individuelles – disposez les tranches de pêche en créant un motif avec les couleurs et les chevauchements.
6. Répartissez le basilic haché et les bribes de céleri.
7. Détaillez la mozzarella en cubes et répartissez-les sur le plat.
8. Salez à la fleur de sel, poivrez généreusement. Ajoutez du piment d'Espelette, avec modération.
9. Arrosez d'huile d'olive
