

## Le poivron dans tous ses états

Rouges, verts, jaunes ou mauves, les poivrons de toutes les couleurs sont en abondance en ce moment. Les restaurateurs profitent de cette manne bénigne pour inventer des plats savoureux. Faites de même !



MONIQUE  
GIRARD-  
SOLOMITA

VOTREVIE  
vos papilles

Le chef Riccardo Padulo du restaurant Da Enrico Ristorante du 264, rue Saint-Zotique Est, dans la Petite-Italie, adore faire la cuisine avec des poivrons frais.

« Je fais beaucoup d'assiettes avec ce légume délicieux qui peut s'apprêter en amuse-bouche, en entrée ou en plat principal », dit-il.

Le chef nous présente une assiette de pain à l'ail avec piments rouges et fines herbes qu'il sert en amuse-bouche.

« Les poivrons colorés, tout spécialement le rouge et le jaune, ça enrichit la nourriture, dit-il. Ces légumes ont une texture et un goût uniques. »

Il concocte aussi une recette de penne avec sauce au piment rouge et basilic et sert un plat de saucisses italiennes avec sauce au piment.

« Les saucisses italiennes et les pâtes cuisinées avec des piments, ça prend auprès de la clientèle », lance le chef propriétaire, qui se targue de préparer une cuisine authentiquement italienne.

### Une passion avant tout

Sa famille est ici depuis trois générations. Sa grand-mère, dont la photo est accrochée au mur, a ouvert la première épicerie italienne à Montréal en 1905. Il peut compter sur le support de son père Enrico

### Poivrons vinaigrés en conserve

Quel gourmet ne rêve pas de pouvoir déguster l'hiver venu des poivrons gorgés de vitamines que l'on aurait pris la peine de mettre en conserve ?

Trop de travail, direz-vous ? Pas si l'on en croit Elena Falta, une cuisinière accomplie qui, lors de notre dernière rencontre, m'a donné sa recette de poivrons vinaigrés.

La voici :  
5 beaux poivrons rouges  
Les couper en lanières  
Utiliser 3 pots de 500 ml lavés et stérilisés  
Remplir le pot de poivrons  
Dans chaque pot, mettre 1 c. à table de sucre et 1 c. à table de sel.

Entretemps, faire bouillir deux parties d'eau pour une partie de vinaigre.

Lorsque le mélange bout, le verser dans le pot jusqu'au collet.

Fermer le pot et le renverser. Le lendemain, les ranger dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Pour vérifier si le pot est sécuritaire, le dévisser mais en laissant la rondelle de métal en place, retourner le pot, si rien ne coule, c'est réussi.

### Saucisses italiennes avec sauce aux poivrons

800 g de saucisses italiennes  
3 poivrons (1 rouge, 1 vert, 1 jaune)  
2 gousses d'ail  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
250 ml vin blanc  
250 ml bouillon de poulet  
300 ml sauce tomate  
Sel, poivre du moulin

Bouillir les saucisses pendant 5 minutes.

Sauter les ingrédients dans une casserole. Placer les saucisses bouillies dans une casserole pour le four et recouvrir avec le mélange. Couvrir la casserole avec du papier d'aluminium et cuire au four pendant 25 minutes à 325 °F.

Recette du chef Riccardo Padulo, propriétaire de Da Enrico Ristorante et Traiteur, 264, rue Saint-Zotique Est.

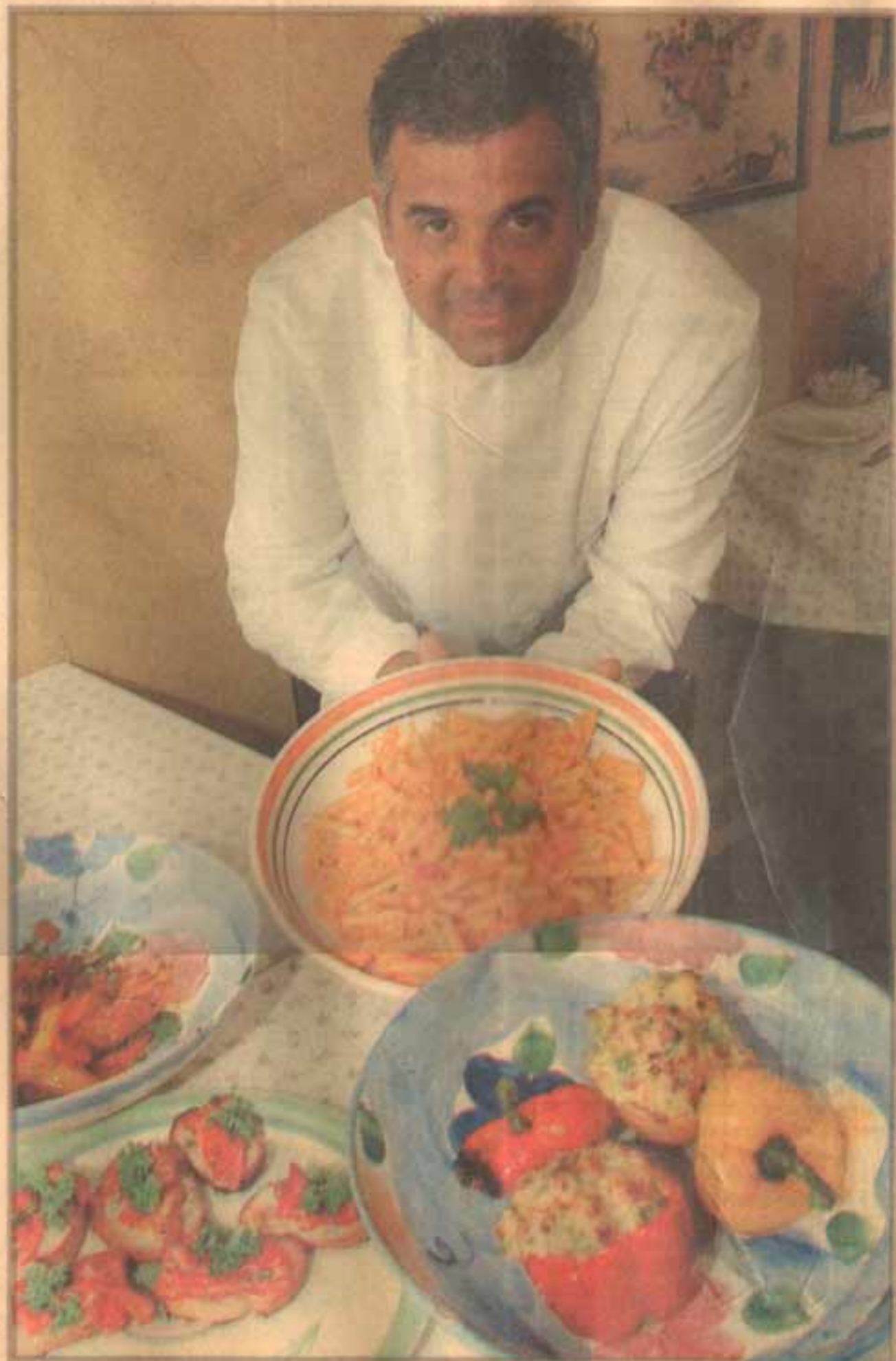


Photo YVAN TREMBLAY

Tous ces plats que nous présente le chef Riccardo Padulo, du restaurant Da Enrico, ont été cuisinés avec des poivrons frais.

et de sa mère Ciga.

Riccardo a fait des études à McGill pour devenir avocat, mais il a embrassé le métier de chef, sa passion pour la cuisine a eu raison de tout.

« Moi, je suis un chef heureux, je fais ce que j'aime », dit-il.

Riccardo Padulo a habité trois ans à Ro-

me et il a travaillé à l'auberge Bellini.

Sa passion pour la cuisine, Riccardo Padulo la transmet aux autres. Il a commencé l'an dernier à donner des cours de cuisine à son restaurant deux fois par mois. Chaque fois, il met la cuisine d'une région de l'Italie à l'honneur, et bien souvent on cuisine avec des poivrons !