

CHIPIRONS SAUTES AU PIMENT D'ESPELETTE, MILLE FEUILLE DE TALOA A LA VENTRECHE IBAIONA ET PIQUILLOS DE LODOSA, TEMPURA D'OIGNONS

Ingrédients

600 g de chipirons nettoyés
200 g de ventrêche Ibaiona
150 g de piquillos de Lodosa
100 g mélange de salade
1 gousse d'ail
sel et piment d'Espelette

Tempura d'oignons

1 œuf
80 g de farine
10 cl d'eau froide
1 oignons
sel et piment d'Espelette

Taloe

250 g de farine de blé ou maïs
15 cl d'eau tiède
1 sachet de levure du boulanger
sel et piment d'Espelette

Sauce

25 cl de bouillon de légumes ou fumet de poisson
10 cl de crème
3 sachet d'encre
sel et piment d'Espelette

Confection du Taloe

Pétrir farine, levure, sel, piment d'Espelette avec eau tiède jusqu'à obtenir une boule de pâte souple. Laisser reposer.

Tempura d'oignons

Battre légèrement l'œuf puis incorporer l'eau
Ajouter la farine, le sel et le piment d'Espelette
Mélanger au fouet pour obtenir une pâte un peu liquide

Eplucher l'oignon et tailler en fines rondelles

Tremper les rondelles dans la pâte puis les cuire dans une friture à 180. Dès que les rondelles doront, les égoutter

Chipirons

Couper les chipirons en lanières. Tailler la ventrêche en carré de 5 cm de côté. Abaisser la pate à taloa la plus finement possible et de la même taille que la ventrêche.

Poêler les chipirons à l'huile d'olive avec de l'ail haché. Bien assaisonner au sel et piment d'Espelette.

Poêler la ventrêche pour bien les dorer puis égoutter. Poêler les taloa

Sauce

Faire bouillir le bouillon, ajouter la crème et laisser réduire. Incorporer l'encre et rectifier l'assaisonnement

Dressage

Confectionner le mille feuille au centre de l'assiette en alternant taloa, ventrêche et piquillos et pour finir le mélange de salade et les rondelles d'oignons.

Mettre ma sauce autour de l'assiette puis les chipirons.

Hôtel restaurant Euzkadi Espelette

Chef : Pinaquy Christian