

# 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 dorent, les égoutter

## **Chipirons**

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

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

Poêler la ventrèche 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, ventrèche 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