

Poissons

Faux caviar et blanc de seiche au pavot bleu, jus au piment coréen



40 min **20 min** **20 min** **0** **543**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la seiche

250 g **Seiche**
 150 g **Acini di pepe**
 1 **Encre de seiche**
 50 g **Echalote(s)**
 20 g **Gingembre frais**
 1 dl **Huile d'olive**
 1 c. à café **Ras el-hanout**
 20 g **Graines de pavot**
 1 **Sel**

Ingrédients pour la vinaigrette au piment

5 cl **Vinaigre de riz**
 5 cl **Huile d'olive**
 30 g **Pâte de piment**

Étape 1

Préparation de l'assaisonnement du faux caviar

- 1 Éplucher l'échalote avec un couteau d'office et la couper en deux.
- 2 Ciseler l'échalote le plus finement possible avec un couteau éminceur.
- 3 Réserver dans un saladier.
- 4 Éplucher le gingembre et le tailler en lamelles.
- 5 Trancher les lamelles en petits bâtonnets puis en cubes.
- 6 Débarrasser avec les échalotes.
- 7 Mettre une casserole d'eau à chauffer.
- 8 Mettre de l'huile à chauffer dans une poêle puis verser les échalotes et le gingembre.
- 9 Le gingembre et les échalotes ne doivent pas cuire mais seulement colorer.
- 10 Verser les pavots puis le ras-el-hanout dans la poêle. Faire cuire pendant 5 minutes.
- 11 Quand l'eau bout, plonger les pâtes.
- 12 Lorsque la marinade est prête, débarrasser dans un bol et réserver au frais.

- 13 Surveiller la cuisson des pâtes et remuer de temps en temps avec une cuillère en bois. Faire cuire pendant 6 à 8 minutes à petite ébullition.
- 14 Saler l'eau des pâtes.
- 15 Quand les pâtes sont bien cuites, les égoutter à l'aide d'un chinois et les rincer sous l'eau froide.
- 16 Laisser s'égoutter les pâtes.
- 17 Mettre les pâtes dans un saladier puis verser l'encre de seiche en mélangeant avec une cuillère à soupe.
- 18 Incorporer l'assaisonnement dans le faux caviar et remuer.
- 19 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec la sauce et le sel. Réserver au frais.

Étape 2

Préparation des seiches

- 1 Tailler le blanc de seiche en lanières puis en cubes avec un couteau éminceur.
- 2 Débarrasser sur une assiette.
- 3 Faire chauffer l'huile d'olive dans le fond de la poêle.
- 4 Saler les blancs de seiche et remuer avec une cuillère à soupe.
- 5 Quand la poêle est chaude, verser les blancs de seiche et remuer avec une spatule.
- 6 Dorer les cubes de seiche sur toutes leurs faces sans trop les faire cuire pour qu'ils ne deviennent pas caoutchouteux.
- 7 Débarrasser dans un saladier.

Étape 3

Dressage

- 1 Mettre la pâte de piment dans un bol et verser le vinaigre de riz. Mélanger avec une cuillère à café.
- 2 Ajouter l'huile d'olive dans la préparation.
- 3 Verser la sauce sur les seiches et mélanger.
- 4 Déposer quelques cuillères à soupes de caviar sur une assiette ou dans une verrine.
- 5 Disposer sur le caviar des cubes de seiche.
- 6 Parsemer de graines de pavots.
- 7 Au dernier moment, verser la vinaigrette.