



Entrées froides aux produits de la mer

Chipirons à l'escabèche et à l'encre, graines de pavot



7h05 **45 min** **20 min** **6h** **377**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de l'escabèche

- 1 Commencer par éplucher et rincer l'oignon, la carotte et les gousses d'ail.
- 2 Fendre les gousses d'ail en deux et ôter le germe.
- 3 Couper grossièrement la carotte et l'oignon. Les mettre dans la cuve du mixeur avec l'ail, mixer le tout.
- 4 Faire chauffer une grande casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajouter la garniture aromatique hachée, la faire suer pendant 3 minutes.
- 5 Déglacer avec le vin blanc puis mouiller avec le fumet de poisson. Laisser cuire pendant 20 minutes à petit bouillon.

Étape 2

Préparation des chipirons

- 1 Commencer pas détacher la tête et les tentacules du reste du corps.
- 2 Passer le doigt derrière les nageoires pour les décoller puis tirer dessus afin de retirer la peau. Jeter le tout.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les chipirons

1 kg **Calamar(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Curry**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour l'escabèche

1 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
30 cl **Vin blanc**
1 litre(s) **Fumet de poisson**

1 c. à soupe **Encre de seiche**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les torsades feuilletées

- 3 Extraire le bec en exerçant une pression dessus pour le faire sortir. Puis avec l'index, vider l'intérieur du corps.
- 4 Une fois tous les chipirons bien nettoyés, les rincer abondamment à l'eau claire en grattant légèrement l'intérieur pour être sûr qu'il ne reste pas de viscères.
- 5 Tailler les chipirons en tronçons de 2 cm et tailler les têtes et les tentacules en deux avec le couteau éminceur.
- 6 Bien sécher tous les morceaux dans un torchon et les réserver sur une assiette.
- 7 Préparer un saladier avec une passoire posée dessus pour égoutter les chipirons après les avoir sautés.
- 8 Faire chauffer une poêle avec un bon filet d'huile d'olive.
- 9 Une fois l'huile bien chaude, déposer les chipirons et les saisir vivement pendant 30 secondes.
- 10 Assaisonner de sel, poivre et curry. Puis les mettre à égoutter dans la passoire.

80 g **Pâte(s) feuilletée(s)**
 1 c. à soupe **Graines de pavot**
 1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Ingrédients pour le dressage

0.5 **Poivron(s)**
 0.5 **Poivron(s)**
 0.5 botte(s) **Ciboulette**
 1 c. à soupe **Graines de pavot**

Étape 3

Finition de l'escabèche

- 1 Ajouter dans la casserole l'encre de sèche et porter le tout à ébullition.
- 2 A ébullition, ajouter à l'escabèche les chipirons poêlés et reporter rapidement à ébullition.
- 3 Après ébullition, couper immédiatement le feu et laisser les chipirons refroidir complètement dans l'escabèche. Puis mettre au réfrigérateur pendant 6 heures.

Étape 4

Réalisation des torsades feuilletées

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau afin de réaliser une dorure.
- 3 Prendre une plaque de four, la couvrir de papier sulfurisé.
- 4 Déposer la pâte feuilletée sur la planche, découper les bords de manière à ce qu'ils soient droits.
- 5 Badigeonner la surface de la pâte de dorure à l'aide d'un pinceau.
- 6 Parsemer de graines de pavot, appuyer légèrement dessus pour les faire tenir à la pâte.
- 7 Avec un couteau éminceur, tailler de longues allumettes d'environ 1cm de largeur puis les vriller pour leur donner une forme de spirale.
- 8 Les déposer sur la plaque couverte de papier sulfurisé et appuyer avec les pouces pour écraser les extrémités et empêcher la tresse de bouger.
- 9 Enfourner pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien croustillante et dorée. Puis les laisser refroidir à température ambiante.

Étape 5

Préparations des éléments de dressage

- 1 Ciseler finement la ciboulette avec un couteau éminceur et la réserver dans un ramequin filmé au réfrigérateur.
- 2 Prendre les poivrons et les rincer.
- 3 Éplucher la peau à l'aide d'un économe puis tailler le tout en très fine brunoise.
- 4 Les mélanger ensemble et réserver le tout dans un ramequin filmé au réfrigérateur.

Étape 6

Dressage

- 1 Dans des assiettes creuses ou des ramequins, dresser les chipirons froids marinés dans l'escabèche et ajouter un peu de jus.
- 2 Ajouter par dessus le mélange de brunoise de poivrons, la ciboulette ciselée et parsemer de graines de pavot.
- 3 Terminer le dressage en déposant une allumette au pavot sur les assiettes.