

Entrées chaudes aux produits de la mer

Chipiron, tomates confites et compotée de figes



20 min **15 min** **5 min** **0** **262**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chipiron

4 **Encornet(s)**
1 **Fleur de sel**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la compotée de figes

4 **Figue fraîche**

Ingrédients pour le dressage

2 **Figue fraîche**
12 **Tomates séchées**
20 **Pistaches**
1 **Sel**
1 **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation du chipiron.

- 1 Préparer les chipirons en retirant les nageoires.
- 2 Retirer le cartilage à l'intérieur des chipirons, les rincer abondamment sous l'eau fraîche.
- 3 Couper le bout fermé des chipirons.
- 4 Couper les chipirons dans le sens de la longueur, les ouvrir sur la planche à découper.
- 5 Nettoyer le reste de la membrane interne.
- 6 Tailler les chipirons en grands rectangles.
- 7 Inciser légèrement la peau des chipirons en quadrillage afin qu'ils prennent une jolie forme au moment de leur rétractation à la cuisson.
- 8 Assaisonner les chipirons avec du sel aux algues fumées.
- 9 Faire chauffer la poêle sur feu moyen. Ajouter une petite quantité d'huile d'olive.
- 10 Couper les figes en 4. Réserver dans un saladier.
- 11 A l'aide d'un mixeur plongeant, broyer les figes.
- 12 Réserver quelques figes fraîches pour le dressage.

- 13 Mettre la poêle sur feu vif, vérifier la température de l'huile en aspergeant quelques gouttes d'eau dans la casserole.
- 14 Saisir les chipirons dans l'huile chaude. Eviter de les surcuire pour ne pas les rendre caoutchouteux.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser une cuillère de compote de figues dans l'assiette de dressage.
- 2 Ajouter le chipiron roulé.
- 3 Ajouter quelques tomates séchées.
- 4 Parsemer de pistaches décortiquées.
- 5 Assaisonner les chipirons de sel aux algues fumées.
- 6 Couper le restant des figues en quartiers, les disposer harmonieusement dans l'assiette. Parsemer de sel d'Himalaya et servir.