



ATELIER CUISINE DU 14 ET 15 OCTOBRE 2013 « AU PAYS BASQUE »

POËLÉE DE XIPIRONS AU JAMBON DE BAYONNE

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de petites seiches (xipirons)
- 100 gr de jambon de Bayonne (une tranche épaisse)
- 100 gr de chorizo
- 100 gr de ventrèche
- 1 poivron vert
- 4 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates
- 5 cuillères d'huile d'olive
- 2 cl de vinaigre de xérès
- ½ cuillère à café de piment d'Espelette
- sel, poivre,



Préparation

Épluchez l'ail et hachez-le finement. Épluchez les oignons et hachez-les finement. Mondez les tomates et épépinez-les, taillez-les en petits dés. Épépinez le poivron et taillez-le en petits dés. Taillez le jambon, le chorizo et la ventrèche en petits cubes.

Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les xipirons 2 minutes à couvert puis égouttez-les et jetez le jus de cuisson. Remettez les xipirons dans la poêle avec les 2 cuillères d'huile d'olive restantes, ajoutez les dés de tomate et de poivron, l'ail, l'oignon, le jambon, la ventrèche, le chorizo et faites revenir quelques minutes puis déglacez avec le vinaigre de xérès et parsemez de piment d'Espelette, remuez le tout et servez immédiatement bien chaud.

ALBONDIGAS

Ingrédients pour 4 personnes

Albondigas

- 200 gr de viande de porc haché
- 200 gr de viande de bœuf haché
- 2 oignons
- 1 poivron vert
- 2 œufs
- 100 gr de pain rassis
- huile d'olive
- persil
- farine
- sel, poivre

Sauce tomate

- 2 oignons
- 2 poivrons
- 5 belles tomates
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 ou 2 piments de Cayenne
- 5 cl de vin de xérès
- sucre
- sel et poivre



Préparation

Dans une russe, faites revenir à feu doux les oignons et les poivrons ciselés pour en faire une compotée.

Battez les œufs en omelette, ajoutez le pain rassis afin de le ramollir.

Mélangez les viandes hachées, ajoutez la compotée d'oignons, le pain, un peu de persil haché et assaisonnez. Faites des boulettes de taille égale, disposez-les sur une assiette et réservez au frais au moins 1 heure.

Passez les boulettes dans la farine et faites-les dorer dans l'huile d'olive.

Mondez les tomates, épépinez-les et taillez les en brunoise fine. Taillez les oignons et les poivrons également en fine brunoise. Dans une sauteuse, faites revenir dans l'huile d'olive les poivrons, les oignons, ajoutez la tomate, le vin de xérès et le piment. A feu doux, laissez mijoter 1 heure. Rectifiez l'assaisonnement, sucrez si nécessaire, mixez et passer au chinois.

Mettez les boulettes de viande dans la sauce tomate et laissez cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Saupoudrez de persil finement haché au moment de servir.

Servez avec un riz blanc.

INTXAURSALSA

Ingrédients pour 4 personnes

- ¼ de litre de crème fraîche liquide
- ¼ de litre de lait
- 100 gr de lait concentré
- 100 gr de sucre
- 125 gr de noix
- 1 bâton de cannelle



Préparation

Hachez les noix. Dans une russe, faites chauffer à feu doux le lait et la crème, ajoutez le sucre, le lait concentré, la cannelle et les noix. Laissez infuser à feu doux durant une bonne heure en mélangeant régulièrement. Retirez la crème du feu, laissez refroidir puis passez-la au chinois.

Servir chaud, tiède ou froid à votre goût, saupoudré avec un peu de cannelle en poudre.

BIARRITZ

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 gr de beurre
- 100 gr d'amandes en poudre
- 100 gr de sucre
- 50 gr de farine
- 2 blancs d'œufs
- 70gr de chocolat noir à pâtisser



Préparation

Mélangez la poudre d'amande et le sucre puis incorporez le beurre fondu à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine tamisée et mélangez avec une spatule en bois. Placez la pâte dans une poche à douille et, sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposez des noisettes de pâte assez espacées. Cuisez 7 minutes dans un four préchauffé à 200°, sortez-les du four dès que les bords commencent à colorer. Faites refroidir sur une grille.

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie puis, à l'aide d'un pinceau nappez les biscuits sur la face plate, laissez prendre le chocolat pendant une heure.

Brunoise : légumes détaillés en dés minuscules utilisés dans la préparation de certains potages, farces, sauces...

Chinois : passoire de forme conique avec un manche. Il existe deux modèles de chinois : le chinois perforé en fer blanc qui sert à passer les sauces épaisses ou les potages en les foulant éventuellement à l'aide d'un pilon et le chinois étamine (étamine métallique) qui sert à filtrer les bouillons, les crèmes fines, les sirops.

Déglacer : dissoudre à l'aide d'un liquide (vin, eau, consommé, crème fraîche, vinaigre, etc...) les sucs contenus dans un récipient après cuisson pour faire un jus ou une sauce.

Monder : retirer la peau d'un fruit après l'avoir plongé quelques secondes dans de l'eau bouillante.

Russe : casserole en cuivre, à rebords assez hauts et munie d'un manche assez fin.