

Calmars sautés à l'huile d'olive et citron confit, lamelles de chorizo, mousseline de fenouil, piment d'Espelette |

Recette pour 12 tapas

Description

Nous fleurtons avec la méditerranée, avec ce plat qui ne manquera pas de raviver vos papilles, vous sentirez quelques pointes de chaleur.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser des calmars ou Calamars (encornets) les vider et les laver vous même, ensuite il faut détailler des rondelles à l'aide de votre couteau.

Ingédients

Encornet

- 600 Gr Encornet
- 0.50 Unité(s) Citron confit
- 100 Gr Chorizo espagnol
- 0.50 Unité(s) Citron

- Sel et poivre

Mousseline de fenouil

- 300 Gr Fenouil
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 65 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette

- Sel et poivre

Finitions

- 1 Unité(s) Oignon vert
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Utilisez des rondelles d'encornet congelés que vous trouverez facilement dans une grande surface. Émincez le fenouil (aidez-vous de la mandoline idéalement), gardez quelques jolis copeaux crus pour la finition. Gardez idéalement des pluches vertes des branches de fenouil).

Ciselez finement l'oignon vert en biais (sifflets). Fouettez légèrement la crème 35%, puis gardez-là au frigo.

Taillez le citron confit en petits cubes (brunoise). Coupez en fines lamelles le chorizo.

Encornet

Dans une poêle, faites revenir les rondelles (ou lanières) d'encornet avec de l'huile d'olive., durant

environ 2 minutes.

Ajoutez-y la brunoise de citron confit, salez et incorporez le Piment d'Espelette, Terminez en ajoutant les tranches de chorizo, ainsi que quelques pluches de fenouil. (1 cuil à café)

Finalisez avec un trait de jus de citron.

Fenouil (mousseline)

Dans un sautoir (casserole), faites revenir dans de l'huile d'olive les copeaux de fenouil.

Assaisonnez, laissez cuire à feu doux et à couvert (couvercle) durant 30 minutes environ, vérifiez régulièrement. Mélangez de temps en temps avec une cuillère en bois.

Évitez la coloration, une fois le fenouil bien fondant, le passer au blender ou robot coupe, une fois la purée obtenue, il ne vous reste plus qu'à y incorporer la crème fouettée 35%. Assurez-vous de l'assaisonnement.

Finition montage

Dans vos petits assiettes, déposez au fond la mousceline de fenouil, dessus les encornets, ajoutez un filet d'huile d'olive, les oignons verts et les zestes de lime.

Bon appétit!