

weekend

**HAPPY
RÉVEILLONS!**

Nos conseils beauté

Le chocolat selon

Pierre Hermé



POËLÉE DE CHIPIRONS, PIPERADE À LA BASQUAISE, CRÈME DE LANGOUSTINES À LA CARDAMONE

« Cette recette a toujours été un grand succès auprès de ma clientèle. »

POUR 4 PERSONNES

12 chiperons de 150 à 200 g, 3 gousses d'ail, piments d'Espelette, huile d'olive, sel, 1 poivron vert, 1 jaune, 1 rouge, 1 oignon, 4 tomates émondées, concentré de tomate, 3 langoustines, 2 cl de cognac, 10 cl de vin blanc sec, 1 échalote, 1 carotte, ¼ de poireau, ¼ de céleri, 1 tomate, 1 c à s de concentré de tomates, 1 dl de crème liquide 40 %, 2 graines de cardamomes verte concassées, 4 tranches de chorizo Bellota au piment d'Espelette, 4 pluches de cerfeuil.

Coupez les poivrons en 4 suivant les rainures, éplucher et épépiner. Tailler en fines lamelles. Peler l'oignon, une gousse d'ail et émincer finement, puis les faire revenir dans une sauteuse avec de l'huile d'olive. Ajouter le poivron, assaisonner, cuire 15 min à feu doux. Incorporer 15 g de concentré de tomate et cuire encore 10 min. Ajouter 3 tomates coupées en lamelles et réserver la piperade au chaud.

Séparer les têtes des chipirons. Retirer le cartilage, la peau, les vider, puis les rincer. Tailler les corps en deux (sens de la longueur), quadriller les chipirons avec la pointe du couteau. Faire mariner têtes et corps dans l'huile d'olive, avec 2 gousses d'ail hachées et 3 g de piment d'Espelette.

Couper les langoustines en 4 et les faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive. Laisser colorer. Ajouter les légumes épluchés et taillés en gros dés.

Déglacer au cognac, flamber et réduire. Déglacer au vin blanc et réduire à nouveau. Ajouter une tomate et 1 c à s de concentré. Cuire 10 min, verser la crème et laisser cuire 30 min. Ajouter la cardamome concassée, laisser infuser 15 min. Passer le tout au mixeur puis au chinois-étamine. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu de lait entier. Tailler des bâtonnets de chorizo et les réserver au frais.

Verser un peu d'huile d'olive dans une poêle chaude. Ajouter les chipirons égouttés, assaisonner et cuire 5 min jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Dans une assiette creuse, déposer un emporte-pièce de 5 à 6 cm de diamètre. Le remplir de piperade chaude, creuser un petit puits et y déposer les chipirons. Retirer l'emporte-pièce, décorer de julienne de chorizo et de cerfeuil.

A l'aide d'un mixeur, émulsionner la sauce à la cardamome. Verser la mousse autour des chipirons. Terminer par une pincée de piment d'Espelette sur le bord de l'assiette.



EDDY MÜNSTER

Wine in the city, à Bruxelles

Genre de cuisine pratiquée ?

Simple mais raffinée.

En quelques mots plutôt qu'en cent ?

Beau concept que cette adresse qui, sous les dehors d'une boutique de vins, cache une table qui vaut le détour.

Signature ?

Les ravioles de noix de saint-jacques aux giroldes.

Produit phare ?

Piment d'Espelette.

Wine in the city, 34, place Reine Astrid, à 1090 Bruxelles.

Tél. : 02 420 09 20. www.wineinthecity.be

Ouvert de midi à 14 h 30, du mardi au samedi, ainsi que le vendredi de 19 heures à 21 h 30.