Thomas Boullault

Entrées chaudes aux produits de la mer

Encornets poêlés au piment d'espelette, tomates grappa et tapenade

16 min	15 min	1 min	0	350
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de l'encornet

1. Prendre l'encornet, le déposer à plat sur une planche à découper.
2. A l'aide d'un grand couteau bien aiguisé, tailler l'extrémité pointue puis fendre l'encornet dans la longueur au niveau de la pliure translucide.
3. Un fois l'encornet taillé et ouvert, enlever cette pliure translucide.
4. Bien essuyer l'encornet pour qu'il ait le moins d'humidité possible.
5. Cette étape de la préparation est importante car l'encornet va être cuit dans une huile très chaude, or l'eau et l'huile ne font pas bon ménage.
6. Sur la partie la plus brillante de l'encornet, pratiquer des entailles régulières tous les centimètres en faisant bien attention à ne pas couper totalement la chair.
7. Prendre son temps pour cette étape afin d'obtenir un beau résultat.
8. Tourner l'encornet d'un quart et renouveler l'opération.
9. La cuisson de l'encornet sera deux fois plus rapide car il

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les encornets poêlés

- 500 g **Calamar(s)**
- 2 trait **Huile d'olive**
- 3 **Gousse(s) d'ail**
- 1 pincée(s) **Piment d'Espelette**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 200 g **Tomate(s) cerise**
- 1 pot(s) **Tapenade**
- 2 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
- 5 tige(s) **Basilic**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**

est pré-taillé.

10 Couper la tête de l'encornet en deux pour pouvoir les cuire en même temps.

Étape 2

Préparation de la garniture

1 Prendre le basilic en pensant à réserver une tête pour la décoration finale.

2 Superposer quelques feuilles pour tailler de petites lanières.

3 Réserver les lanières de basilic dans une assiette et les conserver en disposant du papier absorbant humidifié dessus. Réserver au frais.

4 Cela va permettre de conserver le basilic et d'éviter qu'il ne fane.

5 Prendre la gousse d'ail rose de Lautrec, la peler puis la couper en deux afin d'en enlever le germe.

6 Émincer finement l'ail puis le réserver dans un bol.

7 Laver les tomates cerises, les essuyer, les détacher de la grappe puis les tailler en deux dans leur largeur.

8 Veiller à ce que les tomates soient à température ambiante, elles auront plus de goût que si elles sortent du réfrigérateur.

9 Mettre les tomates dans un saladier puis les assaisonner avec du vinaigre balsamique, de l'huile d'olive, du poivre du moulin et de la fleur de sel.

10 Assaisonner les tomates au dernier moment, sinon le sel fera cracher l'eau et elles auront beaucoup moins de goût.

11 Utiliser une poche à douille pour faire un beau trait de tapenade au moment du dressage. A défaut de poche, utiliser une cuillère à café.

Étape 3

Dressage et cuisson

1 Couper l'extrémité de la poche à douille de façon à faire une légère ouverture et tirer un trait de tapenade sur l'assiette.

2 Déposer les tomates sur la tapenade en veillant à mettre leur pédoncule en bas.

3 Poêler l'encornet à la dernière minute après avoir dressé les assiettes car il refroidit vite et doit être dégusté très chaud.

4 Faire attention à la cuisson de l'encornet car elle ne dure qu'une vingtaine de secondes. S'il est trop cuit, il devient caoutchouteux.

5 Avant de déposer l'encornet dans la poêle, l'assaisonner de sel fin.

6 Une fois que la poêle est fumante, verser de l'huile d'olive et déposer l'encornet du côté strié. Puis ajouter les têtes.

7 Quand l'encornet commence à se retourner sur lui

même, ajouter un trait d'huile d'olive. Le retourner en le faisant sauter ou à l'aide d'une fourchette.

8 Ajouter dans la poêle une pincée de piment d'Espelette, faire sauter, puis ajouter une pointe d'ail haché et faire sauter à nouveau. Déposer l'encornet cuit avec les têtes sur l'assiette de dressage.

9 Mélanger quelques gouttes de la vinaigrette des tomates avec le jus de cuisson de l'encornet, puis verser sur l'assiette pour décorer.

10 Déposer quelques lanières de basilic sur l'encornet. Prendre la tête de basilic réservée au début, la lustrer avec le reste de vinaigrette puis la mettre sur les tomates.