Philippe Delacourcelle

Poissons

Faux caviar et blanc de seiche au pavot bleu, jus au piment coréen

TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES
40 min	20 min	20 min	0	543

Étape 1

Préparation de l'assaisonnement du faux caviar

1. Éplucher l'échalote avec un couteau d'office et la couper en deux.
2. Ciseler l'échalote le plus finement possible avec un couteau éminceur.
3. Réserver dans un saladier.
4. Éplucher le gingembre et le tailler en lamelles.
5. Trancher les lamelles en petits bâtonnets puis en cubes.
6. Débarrasser avec les échalotes.
7. Mettre une casserole d'eau à chauffer.
8. Mettre de l'huile à chauffer dans une poêle puis verser les échalotes et le gingembre.
9. Le gingembre et les échalotes ne doivent pas cuire mais seulement colorer.
10. Verser les pavots puis le ras-el-hanout dans la poêle. Faire cuire pendant 5 minutes.
11. Quand l'eau bout, plonger les pâtes.
12. Lorsque la marinade est prête, débarrasser dans un bol et réserver au frais.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la seiche

250 g **Seiche**
150 g **Acini di pepe**
1 **Encre de seiche**
50 g **Echalote(s)**
20 g **Gingembre frais**
1 dl **Huile d'olive**
1 c. à café **Ras el-hanout**
20 g **Graines de pavot**
1 **Sel**

Ingrédients pour la vinaigrette au piment

5 cl **Vinaigre de riz**
5 cl **Huile d'olive**
30 g **Pâte de piment**

13 Surveiller la cuisson des pâtes et remuer de temps en temps avec une cuillère en bois. Faire cuire pendant 6 à 8 minutes à petite ébullition.

14 Saler l'eau des pâtes.

15 Quand les pâtes sont bien cuites, les égoutter à l'aide d'un chinois et les rincer sous l'eau froide.

16 Laisser s'égoutter les pâtes.

17 Mettre les pâtes dans un saladier puis verser l'encre de seiche en mélangeant avec une cuillère à soupe.

18 Incorporer l'assaisonnement dans le faux caviar et remuer.

19 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec la sauce et le sel. Réserver au frais.

Étape 2

Préparation des seiches

1 Tailler le blanc de seiche en lanières puis en cubes avec un couteau éminceur.

2 Débarrasser sur une assiette.

3 Faire chauffer l'huile d'olive dans le fond de la poêle.

4 Saler les blancs de seiche et remuer avec une cuillère à soupe.

5 Quand la poêle est chaude, verser les blancs de seiche et remuer avec une spatule.

6 Dorer les cubes de seiche sur toutes leurs faces sans trop les faire cuire pour qu'ils ne deviennent pas caoutchouteux.

7 Débarrasser dans un saladier.

Étape 3

Dressage

1 Mettre la pâte de piment dans un bol et verser le vinaigre de riz. Mélanger avec une cuillère à café.

2 Ajouter l'huile d'olive dans la préparation.

3 Verser la sauce sur les seiches et mélanger.

4 Déposer quelques cuillères à soupes de caviar sur une assiette ou dans une verrine.

5 Disposer sur le caviar des cubes de seiche.

6 Parsemer de graines de pavots.

7 Au dernier moment, verser la vinaigrette.