



Entrées chaudes aux produits de la mer

## Couteaux jumbo



50 min 30 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

220

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le couteau jumbo, riz noir, chorizo et pimiento

12 unité(s) entière(s)  
**Couteau(x) de mer**  
16 feuille(s) **Chou(x)**  
3 **Cive**  
4 c. à café **Jus de yuzu**  
15 cl **Lait de soja**  
30 cl **Lait demi-écrémé**  
2 **Tomate(s)**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
5 g **Curry**  
150 g **Chorizo**  
50 g **Encre de seiche**  
300 g **Riz noir**  
1 **Pousse(s) de moutarde**

### Étape 1

Préparation des déclinaisons de chorizo

- 1 Couper de fins bâtonnets de chorizo.
- 2 Mettre les bâtonnets de chorizo dans une casserole puis y verser du lait. Laisser infuser sans laisser bouillir.
- 3 Couper des petits morceaux de chorizo et les mettre dans une casserole.
- 4 Couper du poivron rouge et mettre dans la même casserole avec le chorizo.
- 5 La cuisson démarre à froid pour mieux extraire les saveurs du chorizo et du poivron.
- 6 Enfin, couper la tomate et l'ajouter dans la casserole.
- 7 Mouiller ces produits à hauteur avec de l'eau et mettre sur feu moyen.
- 8 Couper le pimiento en petits cubes.
- 9 Couper le reste du chorizo en petite brunoise. Réserver dans un bol.
- 10 Emincer finement la cive et l'ajouter dans le bol avec le chorizo.
- 11 Ajouter un peu de curry.
- 12 Ce mélange servira de vinaigrette pour assaisonner le plat.

- 13 Ajouter un petit peu de jus de yuzu. Mélanger.
- 14 Verser de l'huile d'olive dans le mélange et réserver.
- 15 Ne pas mettre cette vinaigrette au frigo car elle figerait.
- 16 Faire des petits losanges avec le pimiento et le brûler au chalumeau.
- 17 Verser le mélange de tomate, poivron et chorizo dans un mixeur. Rajouter un morceau de pimiento puis mixer.
- 18 Filtrer ce mélange à l'aide d'un chinois placé au dessus d'une casserole.
- 19 Mettre la sauce su feu doux.
- 20 Filtrer l'infusion de lait au chorizo.
- 21 Remettre l'infusion filtrée dans la casserole et fouetter un peu. Ceci servira à faire une émulsion.
- 22 Rajouter du lait de soja et mélanger.
- 23 Il est important de tenir ce mélange au chaud sans laisser bouillir, autrement l'émulsion ne se fera pas.

## Étape 2

### Cuisson du riz noir

- 1 Dans une casserole, verser de l'eau puis ajouter du piment d'Espelette, de la fleur de sel et un peu d'huile d'olive.
- 2 Faire bouillir l'ensemble.
- 3 Pour faire un pimiento barbecue. Chauffer la poêle avec un trait d'huile d'olive. Mettre le pimiento et laisser brûler.
- 4 Prendre une nouvelle casserole et y mettre de l'eau avec de l'huile d'olive et peu de sel. Ajouter la cive.
- 5 Mettre les petites feuilles de chou à cuire dans cette casserole avec de l'eau, de l'huile d'olive et du sel.
- 6 Dans l'eau bouillante contenant le piment, le sel et l'huile d'olive, verser le riz en poudre. Mélanger et laisser cuire comme une polenta.
- 7 Colorer le riz avec de l'encre de seiche.
- 8 Poser les couteaux dans une poêle chaude sans matière grasse et laisser cuire environ 30 secondes. Retirer dès que la coquille commence à chauffer.
- 9 Sur une planche en bois couper les couteaux au niveau de la partie tendre de la chair.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Dresser le riz noir dans une assiette.
- 2 Disposer les couteaux au dessus du riz.
- 3 Verser des points de coulis au poivron et chorizo dans l'assiette.
- 4 Assaisonner les couteaux avec la vinaigrette au chorizo.
- 5 Ajouter la cive et les feuille de chou dans l'assiette.
- 6 Décorer avec les feuilles de moutarde.
- 7 Disposer le pimiento barbecue.

8 Mixer l'infusion au chorizo et verser l'émulsion sur les éléments de l'assiette.