

Buruxkak
N° 14



Recettes d'Euskal Herria

LES APERITIFS

PINTXO aux herbes, jambon de Bayonne et fromage de brebis

Ingrédients pour une quinzaine de pintxos :

- * 15 tranches de pain
- * 3 tranches fines de jambon de Bayonne (recoupées en cinq)
- * 8 tranches fines de fromage de brebis (recoupées en deux)



* 1 tasse d'herbes aromatiques hachées (persil, ciboulette, romarin, marjolaine, etc.

* 2 gousses d'ail * 1 pincée de piment d'Espelette * 2 verres de lait * 2 gros œufs.

Hacher les herbes aromatiques et l'ail.

Mélanger les œufs fouettés avec le lait tiède et incorporer le hachis d'herbes.

Faire griller les tranches de pain, puis les arroser très légèrement d'huile d'olive avant de les disposer dans un plat à gratin.

Faire une couche avec le jambon, puis une autre avec les tranches de fromage.

Recouvrir avec la préparation œufs/herbes.

Enfourner 15 minutes à 200°

Notre petit + gourmand : Pour un goût un peu plus prononcé, frotter les tranches de pain à l'ail.

Notre petit + futé : Pour un pintxo apéro, les tranches de pain doivent être petites et moyennement épaisses ; mais, si vous optez pour de grandes et belles tranches de pain de campagne, vous obtiendrez, avec la même recette des « Tartines aux herbes, jambon et fromage ». Déposées sur un lit de salade, cela peut faire une excellente et originale entrée, voire un plat pour un soir.

Verrine poivron et jambon de Bayonne

Ingrédients: pour 6 verrines

- * Une boîte de poivrons rouges (ou verts)
- * 120g de fromage ail et fines herbes
- * 2 tranches de jambon de Bayonne
- * Piment d'Espelette en poudre – Sel et poivre
- Égoutter les poivrons et les mixer avec le fromage ail et fines herbes.
- Saler et poivrer, puis ajouter une pincée de piment d'Espelette.
- Découper les 2 tranches de jambon de Bayonne en 3 dans le sens de la longueur.
- Préchauffer le four à 210 et y déposer les tranchettes de jambon pendant 5 minutes. (Attention le jambon ne doit pas cuire, mais se dessécher légèrement pour former des sortes de chips en longueur).
- Remplir les verrines avec la préparation aux poivrons et décorer avec la lamelle de jambon.



Verrine fraîcheur (melon, jambon, fromages)

Pour 10 personnes :

1 très bon melon (là réside réellement la difficulté... pardon), 2 tranches de jambon de Bayonne, 1 fromage de brebis assez sec.

* Faire des billes de melon, des petites lanières de jambon et des copeaux de fromage.

* Après avoir délicatement mélangé ces 3 ingrédients, les déposer dans une verrine, puis ajouter un filet d'huile d'olive et quelques tours de moulin à poivre 5 baies.



Toast au chorizo et pois chiches

Pour 10 personnes :

100g de chorizo pour 300g de pois chiches, 3 cuillères à soupe de tomates en purée, 1 cc de paprika et 1 cc de piment d'Espelette, jus d'1 citron, huile d'olive, sel et poivre.

* Couper le chorizo en fines rondelles et égoutter les haricots. * Introduire le chorizo coupé en rondelles, les haricots égouttés et la purée de tomates dans un mixeur et réduire le tout en purée. * Ajouter le paprika et le piment d'Espelette, puis assaisonner avec le jus du citron, de l'huile d'olive, du sel et du poivre. * Présenter cette préparation dans une jolie coupe, avec des petites tranches de pain à disposition.



Notre petit + futé :

1) on peut utiliser n'importe quel fromage. Si on préfère la féta, il faudra alors l'émietter.

2) les pois chiches peuvent être remplacés par des haricots blancs. Pour la décoration, on peut utiliser des demi tomates cerise ou des petits bouts de poivrons rouges.

Cookies salés au tomates séchées et chorizo

Ingrédients pour 200 cookies :

150g de farine, une cc de levure, 80g de fromage de brebis râpé, 5/6 tomates séchées, un demi chorizo (doux ou fort selon le goût), 1 œuf, 60g de beurre mou, fleur de sel.

* Bien égoutter les tomates séchées, puis les couper en petits morceaux.



Couper également le chorizo en petits morceaux après avoir retiré la peau.

* Mélanger, du bout des doigts, la farine, la levure et le beurre tempéré de façon à obtenir un effet sablé. Ajouter le fromage de brebis râpé, mélanger puis incorporer l'œuf, puis les tomates séchées et le chorizo.

* Former un boudin de 5cm de diamètre, le filmer et le placer au réfrigérateur 2h avant de le couper en rondelles.

* Disposer les rondelles sur la plaque et les saupoudrer d'une pincée de fleur de sel.

* Enfourner 15 à 20 minutes à 180°C dans un four préalablement préchauffé afin que les sablés soient légèrement dorés sur le dessus. Laisser refroidir complètement avant de manipuler.

Petits croques au manchego et chorizo, crevettes au paprika

Ingrédients pour 20 croques :

10 tranches de pain de mie pas trop épaisses, 1 chorizo doux ou piquant, 3 tranches de manchego, des crevettes cuites, 1 gousse d'ail, de l'huile d'olive et du paprika.

* Coupez la croûte des tranches de pain et découpez-les en 4 carrés. Pelez l'ail et coupez-le en 4. Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en rondelles fines. Coupez les tranches de manchego en carrés de la taille des carrés de pain.

* Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle avec les morceaux d'ail. Faites-y colorer les carrés de pain des 2 côtés, 1 ou 2 minutes et réservez sur un plat. Dans la même poêle, faire sauter les crevettes et les réserver au chaud.

* Déposez une tranche de manchego et de chorizo sur la moitié des carrés, refermez-les avec l'autre moitié des carrés et maintenez le tout avec une pique en bois.

* Refaites chauffer un peu d'huile d'olive dans la poêle et faites dorer les petits croques jusqu'à ce que le manchego fonde légèrement... Vous pouvez aussi, si vous préférez, les passer sous le grill du four.



* Déposez les croques sur du papier absorbant, ajoutez une crevette sur chaque et saupoudrez de paprika. Servez aussitôt.

Pintxo chipirons et confit d'oignon

Ingrédients (pour 20 pintxos):

Une 1/2 baguette pas trop fine, 3 gros oignons, 8 chipirons, Vinaigre balsamique, 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre, huile d'olive, piment d'Espelette.

* Faire suer les oignons émincés finement dans de l'huile d'olive chaude, ajoutez le sucre en poudre et le vinaigre balsamique, laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le vinaigre s'évapore (environ 20-30 minutes).

* Laissez refroidir, puis mettre au frigo.

* Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire poêler les chipirons des deux côtés.

* Coupez des tranches dans la baguette, déposez dessus un peu de confit d'oignon, puis deux chipirons et encore un peu de confit, saupoudrez de piment d'Espelette et servez.



Tortilla de chips et chorizo

Ingrédients (pour 20 parts):

300g d'oignons, 4 œufs, 1/2 chorizo fort ou doux, 150g de chips, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, poivre du moulin, 1/2 bouquet de persil, 1 pincée de piment d'Espelette.

* Couper le chorizo en fine rondelles et réserver. Peler et émincer les oignons. Ciseler le persil. Écraser les chips.



- * Dans une poêle, faire dorer les oignons dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Laisser refroidir.
- * Dans un saladier, fouetter les œufs. Ajouter les chips écrasés, les oignons, le persil, la pincée de piment, puis donner deux tours de moulin à poivre. Bien mélanger.
- * Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Verser la préparation et laisser cuire 3 minutes d'un côté, puis 1 min de l'autre.
- * Découper la tortilla en petits morceaux. Piquer sur chacun d'eux une rondelle de chorizo.

Mini poivrons à la crème de crevette

Ingrédients (pour 20 poivrons):

20 mini poivrons, 300g de crevettes, 85g de yaourt à la grecque, 2 tomates séchées, brins de ciboulette, quelques tours de moulin à poivre, une toute petite pincée de sel

- * Préparer les mini-poivrons (les faire cuire au four et ôter la peau).
- * Dans le mixer, mettre les crevettes décortiquées, la ciboulette, les tomates séchées, le yaourt et un peu de poivre.
- * Mixez le tout par à coup sans chercher à obtenir une texture lisse. Goûtez et au besoin salez légèrement.
- * Remplissez les poivrons avec la pâte obtenue.



LES ENTREES

Velouté de châtaignes

Pour 6 personnes : 500g de châtaignes – 300 de pommes de terres – un petit pot de crème fraîche -

- * Faire bouillir les châtaignes pour enlever la peau -
- * Dans un litre d'eau bouillante, cuire les pommes de terre, 40 à 50 minutes.
- * A mi-cuisson, ajouter les châtaignes et laisser cuire à petits bouillons.
- * Mixer le tout et ajouter la crème fraîche.

Le résultat est surprenant : un délicieux velouté au goût légèrement sucré ; c'est du bonheur à la louche.



Notre petit + gourmand : Pour un goût plus raffiné, vous pouvez ajouter sur le dessus de votre velouté et au moment de servir, de la ciboulette ciselée et des petits morceaux de châtaignes.

Soupe de citrouille à la vanille et au piment d'Espelette

Pour 6 personnes : 1 grosse citrouille ou potiron, 3 pommes de terre, 3 carottes, gingembre, épices du Maghreb (genre 4 épices ou ras el hanout), piment d'Espelette en poudre, une gousse de vanille, thym/laurier.

- * Mettre dans une casserole la chair du potiron coupée en morceaux, les carottes et les pommes de terre avec le thym, le laurier, un peu de gingembre, le mélange 4 épices et la gousse de vanille fendue en deux.
- * Ajouter 1,5 litre d'eau et laisser cuire, à couvert, 45 minutes.
- * Mixer soigneusement le tout pour en faire un mélange onctueux
- * Au moment de servir, bien chaud, ajouter 1 ou 2 pincées de piment d'Espelette

Le résultat est fascinant : une jolie soupe colorée à la vitamine et avec un petit brin d'exotisme.... tout un programme.



Notre petit + gourmand : Au moment de servir, ajouter un peu de crème fraîche semi-épaisse, l'onctuosité sera alors parfaite.

Notre petit + futé : Si vous avez découpé le potiron soigneusement, en prenant soin de ne pas abîmer les parois et de conserver le chapeau, vous pouvez servir cette soupe en vous servant de la cucurbitacée comme soupière. La préparation de cette soupe ne demande pas plus de 15 minutes, vous pouvez donc prendre un peu de temps pour épater la galerie !!

Gaspacho rouge et son granité de fromage de brebis au basilic

Ingrédients pour 6 personnes

200g de framboises - 1 poivron rouge - 1/4 de concombre -
350g de tomates fraîches

2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique blanc et 2 d'huile d'olive fruitée

Pour le granité : 75g de fromage de brebis - 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive - Quelques feuilles de basilic - Sel et poivre.



- * Couper le poivron et les tomates et les passer au mixer avec les framboises, le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- * Mixez quelques minutes afin d'obtenir une consistance fine. Ajouter un peu d'eau, si le mélange est encore un peu épais.
- * Écrasez grossièrement le fromage de brebis
- * Hacher finement le basilic et l'incorporer au fromage avec un peu d'huile d'olive + sel et poivre.
- * Déposer ce mélange dans un petit plat et réserver au congélateur pendant environ 45 minutes.
- * Remplir les verrines avec le gaspacho. * Gratter émietter le fromage de brebis et en déposer un peu sur le dessus. * Ajouter une petite feuille de basilic pour la décoration.

SERVIR TRES FRAIS

Notre petit + gourmand : Si les tomates ne sont pas très sucrées, ne pas hésiter à rajouter un peu de sucre.

Notre petit + futé : Pour une onctuosité parfaite, il peut être nécessaire de passer le mélange au chinois pour en retirer tous les petits grains.

Soupe de pois chiches, poireaux, chorizo et coriandre

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de pois chiches (400g soit 265g égoutté)
- 50g de chorizo -2 poireaux
- 2 carottes
- 60 cl de bouillon de légumes
- 1 cuillerée à soupe de coriandre ciselée
- 1 cuillerée à café de graines de coriandre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- * Couper les carottes et les poireaux en fines rondelles.



* Couper le chorizo en très petits morceaux et le faire revenir, sans matière grasse, dans une cocotte avec les 2 légumes et les graines de coriandre. Faire cuire à feu moyen en remuant pendant 5 minutes environ.

* Ajouter le bouillon, sel et poivre et laisser cuire à feu très doux pendant 30 minutes avant d'ajouter les pois chiches rincés et égouttés pour 10 minutes de plus.

* Hors du feu, ajouter la coriandre ciselée et le piment d'Espelette.

Notre petit + gourmand : En doublant les proportions, il vous restera de la soupe à passer au blinder avec 2 cuillerées à soupe de crème fraîche : vous aurez un délicieux velouté méditerranéen pour le lendemain..

Notre petit + futé : Pour bluffer un peu plus vos convives, disposer 2 ou 3 gressins en travers de votre assiette de soupe.

Gaspacho aux poivrons et piment d'Espelette

Ingrédients pour 4 personnes
2 poivrons rouges – 1
concombre et 800g de tomates
2 tranches de pain de mie
2 branches de basilic
1 citron
1 cuillère à soupe de vinaigre
balsamique
1 petite pincée de piment
d'Espelette
4 cuillerées à soupe d'huile
d'olive.



* Plonger les tomates 1 minute dans de l'eau bouillante avant de les passer à l'eau froide ; les épépiner et découper la chair en gros morceaux.

* Laver le concombre et couper le en 6 à 8 morceaux sans ôter la peau. Découper également les poivrons en cubes. Effeuilier le basilic.

* Placer tous les ingrédients dans un blender et mixer l'ensemble jusqu'à obtenir une soupe homogène.

* Réservez la soupe au frais deux heures avant de la servir.

Notre petit + gourmand : Au moment de servir cette soupe froide, il est possible d'ajouter quelques feuilles de menthe fraîche.

Notre petit + futé : En présentation individuelle dans un joli verre, voilà une entrée simple à réaliser mais « aux allures gastronomiques » qui devrait impressionner vos convives.

Soupe de lentilles au chorizo

Ingrédients pour 4 personnes :

* 400g de lentilles (corail de préférence)

* 150g de chorizo

* 12 tomates cerises

* 1 branche de céleri, 2 feuilles de laurier, 1 oignon,

* 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate

* 1,5 litre de bouillon de légumes

* quelques pincées de cumin, paprika et curcuma. * huile d'olive – Sel et poivre.



Dans une cocotte, faire fondre l'oignon et le céleri émincés dans l'huile d'olive, puis ajouter le chorizo coupé en rondelles, avant de compléter avec les lentilles rincées et égouttées. Cuire environ 10 minutes en mélangeant soigneusement. Ajouter le bouillon, puis le concentré de tomate, les feuilles de laurier, le cumin, le paprika et le curcuma. Après avoir salé et poivré légèrement, faire cuire à petits bouillons pendant 20 min environ. Ajouter les tomates cerise et poursuivre la cuisson 5 min supplémentaires avant de servir bien chaud.

Notre petit + gourmand : On peut relever ce plat en ajoutant de l'ail et du piment d'Espelette, si on a opté pour un chorizo doux.

Tartine à la piperade, au chorizo et au jambon de Bayonne

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 belles tranches de pain de campagne - 1 pot de piperade - 6 tranches fines de jambon de Bayonne

- 6 olives noires dénoyautées - 1 chorizo doux - Huile d'olive et quelques feuilles de basilic

* Préchauffer le four à 210°C.

* Badigeonner les tranches de pain d'huile d'olive

* Enfourner sous le grill pendant 10 min (les tartines doivent être bien dorées).

* Mixer le chorizo et le mélanger à la piperade.

* Réchauffer légèrement ce mélange avant de le tartiner sur le pain.

* Déposer la tranche de jambon, et décorer avec les olives noires et les feuilles de basilic.



Servir aussitôt.

Notre petit + gourmand : Il est possible d'ajouter avec l'olive et le basilic un peu de fromage de brebis.

Notre petit + futé : Cette tartine se prépare au dernier moment. Il est donc conseillé de préparer tous les ingrédients à l'avance, afin de faire aisément et rapidement le dressage de ce plat.

Salade aux couleurs du Pays Basque

Une salade en rouge et vert toute simple mais savoureuse.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200g de pâtes (coquillettes, fusilli)
- 200g de tomates cerise
- 200g de haricots verts cuits à la vapeur
- 3 cuillères à soupe de pignons de pin
- 200g de fromage de brebis ou mozzarella
- 200g de jambon de Bayonne



- Pour la vinaigrette : huile d'olive - vinaigre balsamique – fleur de sel - poivre du moulin - une vingtaine de feuilles de basilic frais - une gousse d'ail

* Préparer la sauce vinaigrette dans un mortier en pilant les feuilles de basilic avec la gousse d'ail, la fleur de sel et le poivre, puis en ajoutant l'huile d'olive et le vinaigre. Bien mélanger et réserver.

* Faire cuire les pâtes « al dente » dans de l'eau salée. Les égoutter puis les mélanger avec la vinaigrette avant qu'elles ne soient complètement refroidies. Réserver jusqu'à complet refroidissement. * Mettre les pâtes dans un saladier avec les haricots coupés en morceaux, les tomates coupées en deux, le jambon détaillé en lanières, les carrés (ou les boules) de fromage et les pignons de pin.

Notre petit + gourmand : Il est important d'ajouter la vinaigrette sur les pâtes encore tièdes : elles s'imprégneront délicatement de la sauce et n'en seront que plus savoureuses.

Notre petit + futé : Sur cette salade, il est possible de parsemer quelques copeaux de parmesan, surtout si vous utilisez de la mozzarella moins goûteuse que le fromage basque.

Quiche du Pays Basque

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 rouleau de pâte brisée, 300g de bœuf haché
- 1/2 poivron rouge - 2 tomates - 1 petite boîte de grains de maïs
- 3 jaunes d'œufs - 1 oignon - 1 petit piment - 2 gousses d'ail - 10 olives noires - Persil - 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive - 2 cuillerées à soupe de concentré de tomates - 20 cl de crème



* Couper le piment en petites rondelles et hacher finement les oignons et l'ail.

* Couper le poivron en fines lanières et détailler la chair des tomates en petits dés.

* Chauffer l'huile dans une grande poêle et y faire revenir les oignons, l'ail, le piment, le poivron, les tomates et le concentré de tomates. Set et poivre - * Égoutter le maïs.

* Beurrer un moule à tarte et y disposer la pâte brisée ; répartir la préparation poivron/tomate/oignon sur le fond de tarte ; y ajouter le maïs, le persil finement haché, les olives noires.

* Battre les jaunes d'œufs avec la crème - Sel et poivre - puis verser sur la garniture.

* Mettre la quiche dans le four préchauffé à 180°C - thermostat 6 - et laissez dorer environ 30 minutes. * Ajouter alors la viande et remettre au four pour 15 minutes supplémentaires.

Notre petit + gourmand : Pour une saveur un peu plus « Olé/olé », remplacer le bœuf haché par des rondelles de chorizo.

Notre petit + futé : Pour les adeptes du repas végétarien, la viande peut être « oubliée ». Les légumes ainsi préparés ont suffisamment de goût pour se suffire à eux-mêmes. On peut éventuellement en relever la saveur avec herbes et épices (origan, coriandre, paprika, muscade...)

LE PLAT PRINCIPAL

LES VIANDES

Filet mignon de porc aux cèpes et jambon de Bayonne

Ingrédients pour 2 personnes : 1 filet mignon de porc (basque, bien entendu) - 200g de cèpes - 2 petites tranches de jambon de Bayonne - 2 échalotes - 2 larmes d'eau de vie de fruits.

* Faire revenir le filet mignon de porc dans une poêle très rapidement, pour le dorer. Réserver la viande, après l'avoir partagée en 2 ou 3.

* Déglacer le fond de la poêle avec de l'eau chaude - Y verser les cèpes coupés en morceaux, les échalotes hachées et le jambon haché grossièrement.

* Tourner le mélange avec une cuillère en bois jusqu'à assèchement de cette farce.

* Flamber avec l'eau de vie.

* Préparer des papillotes de papier alu. ou sulfurisé. Y disposer le demi-filet mignon dans lequel vous aurez pratiqué une entaille pour y glisser, sur toute la longueur, une partie de la farce.

* Passer au four 20 minutes, thermostat 6.



Notre petit + gourmand : Attention au sel... le goût salé du jambon de pays s'exaspère toujours avec la cuisson.

Notre petit + futé : La papillote n'est pas vraiment indispensable, mais ça fait plus "cuisine gastronomique". Ne vous en privez pas.

Palombes rôties en tenue de fête.

Ingrédients par palombe : 1 fine tranche de ventrèche - 2 gousses d'ail - 1 échalote - 30g de foie gras mi-cuit - 1 tranche de pain - graisse d'oie ou de canard - armagnac - muscade - gingembre frais - Sel et poivre.



* Réaliser une sorte de pommade avec le foie de la palombe écrasé, l'ail écrasé, un peu de graisse, une pincée de cannelle, un peu de gingembre frais râpé et une goutte d'armagnac.

* Saler et poivrer l'intérieur de la palombe et le tapisser avec cette pommade.

* Mettre dans un faitout un peu de graisse et faire dorer la palombe de tous les côtés, après l'avoir enveloppée avec la tranche de ventrèche (tenue éventuellement avec un bâtonnet). Réserver.

* Déglacer le fond du faitout avec de l'eau chaude - y faire revenir l'échalote hachée jusqu'à cuisson dorée, puis ajouter un peu de gingembre râpé. Remettre la palombe dans le faitout et la flamber avec l'armagnac.

* Mettre au four 30 minutes, thermostat 6. L'arroser et la retourner régulièrement, en s'assurant qu'il reste assez de sauce (ajouter un peu d'eau si trop sec).

* Au moment de servir, faire griller une tranche de pain, l'arroser du fond de sauce, y déposer le foie gras puis la palombe.

Notre petit + gourmand : Servir avec une compotée de petits navets revenus dans la sauce de la préparation de la palombe, ou encore avec une riste d'aubergine : original et délicieux.

Notre petit + futé : Ces légumes d'accompagnement peuvent être présentés dans de petits faitouts avec couvercle, qui vont au four, et peuvent être préparés à l'avance.

Tripes à la mode vallée des Aldudes

Ingrédients : Tripes -
pieds de veau - fond de
jambon de Bayonne
-couennnes de porc -
carottes - oignons - ail -
tomates (facultatif ou
peu) - 1/2 litre de vin
blanc - bouquet garni +
clous de girofle + sel et
poivre + piment
d'Espelette

- Laver les tripes
coupées en morceaux
(carrés de 2 à 3 cm) et
les laisser tremper dans
un peu de vinaigre (45
mm environ, puis rincer
à l'eau fraîche)



- Faire revenir l'oignon et
ajouter les tripes, le bouquet garni/clous de girofle/ail, les légumes
coupés en morceaux, le piment, le pied de veau et le fond de jambon
(20 mm environ en remuant de temps en temps)
-Verser le vin et ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir le tout
- Mettre au four dans une cocotte à couvercle hermétique et laisser
cuire entre 3 et 5 heures, thermostat 6/180°
- Avant de servir, débiter le talon de jambon en petits morceaux,
désosser le pied de veau et ôter la couenne.

Notre petit + gourmand : à mi-cuisson, on peut rajouter un verre
de cognac ,

Notre petit + futé : 1) Pas trop de tomate : sert essentiellement à
colorer le plat 2) si l'ensemble semble trop liquide, ajouter un peu de
farine (diluée auparavant dans la sauce) 3) pas trop de clous de
girofle, mais aucun problème pour l'ail.

Coquelet à la basquaise

Ingrédients pour 4 personnes

* 2 coquelets (de 500 à 600g chacun)

* 1 tranche épaisse de jambon de Bayonne * 2 tomates, 1 poivron vert, 1 poivron rouge, 2 oignons

* 2 gousses de d'ail * 1 bouquet garni * Du piment d'Espelette * 4 cuillerées à soupe de farine * 30g de beurre * Sel et poivre,

Pour l'accompagnement : 300g de tagliatelles fraîches

- Peler et épépiner les tomates, tailler la chair en petits dés.
- Éplucher et hacher l'oignon et l'ail. - Couper les poivrons en gros dés
- Tailler la tranche de jambon en gros morceaux.

Fendre les coquelets en deux dans le sens de la longueur et les fariner avant de déposer dans une cocotte avec le beurre fondu ; les faire dorer ; assaisonner et réserver.

- Dans la même cocotte et dans la graisse des coquelets, faire revenir l'ail, les oignons et le bouquet garni. Quand les oignons sont translucides, ajouter les morceaux de jambon, puis les poivrons et les tomates.

- Assaisonner et bien mélanger. Déposer les coquelets dans la cocotte, couvrir et cuire à feu doux 25 minutes environ.



Notre petit + gourmand : Nous vous recommandons les pâtes fraîches en accompagnement de ce plat, mais du riz ou de la semoule peuvent aussi faire l'affaire : il suffit d'avoir un féculent qui apprécie d'être imprégné de la délicieuse sauce basquaise.

Magret de canard et pommes reinettes à la gelée d'Irouleguy

Ingrédients pour 4 personnes :

2 magrets de canard (environ 150g par personne), 6 pommes « Reine des Reinettes », cassonade, beurre.

Pour la gelée :

une bouteille d'Irouleguy rouge , crème de cassis, sucre en poudre, fond de veau, agar-agar, sel et poivre

La gelée d'Irouleguy (qui se prépare à l'avance).



* Dans une casserole, porter à ébullition environ 50 cl de vin, avec 5 cl de crème de cassis, 1 cuillère à café de sucre en poudre et 1 cuillère à café de fond de veau. Hors du feu, ajouter l'agar-agar. Bien délayer et refaire bouillir environ 2 minutes.

* Filtrer cette sauce au chinois ; l'étaler dans un récipient assez plat et mettre au réfrigérateur, au minimum 3 h.

* Lorsqu'elle est parfaitement froide, découper joliment la gelée à l'aide d'un emporte-pièce (rond, ou en forme de sapin, d'étoile, etc...).

* Au moment de servir, réchauffer les formes de gelée au four, quelques minutes seulement.

Les pommes:

* Éplucher les pommes et les couper en lamelles épaisses ; les faire caraméliser dans une poêle avec le beurre et la cassonade et un peu de sel ; réserver.

Les magrets:

* Deux heures avant, entailler légèrement la peau des magrets et saupoudrer les de gros sel.

* Les faire cuire dans la poêle pendant 15 minutes côté peau, puis 5 minutes côté viande.

* Rectifier l'assaisonnement sel et poivre, et tailler en tranches.

Présentation : Tranches de magret, pommes caramélisées et disques de gelée.

Brochette de lapin au romarin et pêche, laque de miel de soja aux noisettes

- 3 cuisses de lapin - 3 pêches - 6 branches de romarin - 3 cuillerées à soupe de sauce soja - 1 cuillerée à soupe d'huile de noisette - quelques noisettes concassées - 1 cuillerée à soupe de miel - huile d'olive - vinaigre balsamique - Sel et poivre.



* A l'aide d'un petit couteau, récupérer la chair des cuisses en longeant les os et en veillant à ne pas trop l'abîmer.

Tailler ensuite la chair en cubes de 1 cm, puis saler et poivrer.

* Éplucher les pêches et les couper en 6 morceaux, après avoir retiré le noyau.

* Effeuille les branches de romarin, en gardant la partie « bois » qui va servir de supports pour les brochettes. Ciseler ensuite finement les feuilles récupérées.

* Sur chaque branche de romarin, piquer en alternance des morceaux de lapin et de pêche.

* Dans une poêle, mettre l'huile d'olive pour cuire les brochettes jusqu'à légère coloration ; réserver.

* Dégraisser la poêle, puis y verser le miel jusqu'à caramélisation. Déglacer ensuite avec la sauce soja et le vinaigre balsamique.

* Remettre les brochettes dans la sauce obtenue et les arroser régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient bien laquées.

* Terminer en ajoutant quelques gouttes d'huile de noisette, le poivre et en parsemant les brochettes du romarin ciselé et des noisettes concassées.

Notre petit + gourmand : Pour plus de goût et une jolie présentation, il est conseillé de conserver quelques feuilles à l'extrémité de chaque branche de romarin.

Notre petit + futé : Pour rester dans l'esprit « garenne », il est suggéré de servir ce plat avec un vin rosé des Corbières : ses notes franches de fruits mûrs se mêlent aux notes de garrigues, comme le thym. Servir très frais.

LES POISSONS

Truites de Banka

Pour une personne : une truite de Banka, 1 tranche de jambon de Bayonne, oignon, poivron rouge et vert, citron, vinaigre de cidre, herbes aromatiques, huile d'olive, sel et poivre.

* Quelques heures avant, à l'intérieur et à l'extérieur de la truite, saler et poivrer (gros sel de mer de préférence), puis ajouter de l'huile d'olive, du citron et le mélange d'herbes aromatiques.

* Dans une poêle, faire blondir l'oignon émincé, puis ajouter les 2 poivrons coupés en lanières. Mouiller avec un filet de vinaigre de cidre.

* Envelopper la truite avec la tranche de jambon de Bayonne.

* Dans un plat allant au four, faire un lit oignons/poivrons, y déposer la truite.

* Mettre à four chaud (thermostat 200) pendant 15 à 20 minutes, selon grosseur de la truite.

Notre petit + gourmand : Vous pouvez accompagner ce plat d'un petit fenouil braisé et 2 jeunes carottes confites au four.

Notre petit + futé : En ce qui concerne les herbes aromatiques, privilégier l'aneth, le persil plat, la ciboulette et l'estragon.

Pavé de merlu, crumble de chorizo / fromage de brebis

2 pavés de Merlu – 10 tranches de chorizo piquant -3 cuillerées à soupe de fromage de brebis râpé – 2 cuillerées à soupe de chapelure – beurre

* Mixer le chorizo ainsi que le fromage de brebis pour le réduire en poudre.

* Mélanger le chorizo, le fromage et la chapelure avec le beurre ramolli, jusqu'à formation d'une pâte ayant la consistance du sablé.



- * Disposer le poisson dans un plat allant au four et le recouvrir du crumble au chorizo.
- * Après avoir préchauffé le four à 200°, y déposer le plat pour 15 minutes.

Notre petit + gourmand : Pour un plat aux couleurs basques, il sera intéressant d'accompagner ce plat d'un mélange de haricots vert/choux romanesco/asperges vertes et petits pois.

Gambas en robe de jambon de Bayonne

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 belles gambas
- 4 tranches de jambon de Bayonne
- Huile d'olive * Sel et poivre

* Décortiquer les gambas et ôter les têtes. Saler et poivrer tous les côtés.

* Réserver.

* Tailler les tranches de jambon en 3 lanières dans la longueur et enrouler chaque gambas dans une lanière, après les avoir légèrement badigeonnée d'huile d'olive. Éventuellement maintenir en place avec une pique à cocktail.

* Passer très rapidement à la poêle, et servir aussitôt, après avoir disposé 4 gambas dans chaque assiette.



Notre petit + gourmand : En faisant revenir dans la même poêle, quelques lamelles de piquillos, vous pourrez déposer chaque gambas dessus; en les intercalant avec ½ tomate cerise, vous apporterez un peu plus de couleur à votre plat.

Notre petit + futé : Ce plat, très vite préparé, peut se présenter en brochettes : gambas/ piquillos en accordéon, tomate cerise, etc...

Pain de poisson

Ingrédients pour 4 personnes :

100g de colin; 100g de cabillaud, 100g de merlu et 100g de calamars, 1 tasse de court-bouillon, 3 tomates épluchées et concassées, 2 œufs entiers, 1 cuillère à café de muscade râpée, 40g de beurre fondu, thym/laurier, chapelure, sel et poivre et sucre.

* Faire cuire les 3 poissons au cours-bouillon, ainsi que les calamars.

* Réserver les calamars et émietter les 3 autres poissons à la fourchette.

* Ajouter les tomates (qui auront été réduites au feu avec le thym, le laurier sel, poivre et sucre). Puis ajouter les calamars.

* Battre les œufs en omelette en ajoutant la muscade; puis incorporer la préparation ci-dessus.

* Verser tout ce mélange dans un moule beurré et tapissé de chapelure.

* Préchauffer le four à th.6/7 (220°).

* Enfourner pendant 30 à 35 minutes. Laisser refroidir et démouler.



Notre petit + gourmand : Servir froid avec une mayonnaise rehaussée de Ketchup, de cognac et de fines herbes.

Notre petit + futé : Ce pain peut se présenter coupé en tranches avec une salade mesclun, mais pour un effet "grande cuisine", il est intéressant de la présenter en cassolette individuelle.

Mousseline de merlu aux trompettes de la mort

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300g de trompettes de la mort
- 400g de filet de merlu
- 3 œufs
- 150g de lait
- 20g de farine
- Sel et poivre - quelques brins de persil

* Délayer la farine dans le lait froid.

* Dans un mixeur mettre le poisson, les œufs, la farine délayée et le persil. Sel et poivre et mixer.

* Verser la préparation dans des moules beurrés et les faire cuire 30 minutes au bain-marie dans le four préchauffé à 180°.

* Dans une poêle, faire revenir les trompettes de la mort dans un peu d'huile ou de beurre.

* Dans une assiette, démouler le merlu et servir avec les champignons et une salade verte.



Notre petit + gourmand : On peut accompagner ce plat d'un vin blanc sec et fruité.

Notre petit + futé : Pour la cuisson des trompettes de la mort, Il est conseillé d'utiliser de l'huile de pépins de raisin ou du beurre clarifié qui supportent de fortes températures.

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, piment d'Espelette et salade d'oranges

Ingrédients pour 6 personnes : 6 oranges - 100g de chocolat noir à 70% de cacao - 150g de sucre en poudre - 2 œufs - 50g de farine - 90g de beurre - quelques pincées de piment d'Espelette

1e étape

- * Peler les oranges et détachez les quartiers.

- * Faire bouillir 15 cl d'eau avec 50g de sucre.

- * Verser ce sirop encore chaud sur les oranges et laisser refroidir.

2e étape

- * Dans un saladier, battre les œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporer la farine petit à petit.

3e étape

- * Faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie avec le beurre. Puis ajouter le piment d'Espelette et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

4e étape

- * Mélanger les étapes 2 et 3 et verser dans un moule qui sera déposé au four, (préalablement préchauffé à 210 ° - Th. 7), pendant environ 10 minutes

- * Servir une part de gâteau avec une coupe de salade d'orange.



Notre petit + gourmand : Décorer de zestes d'oranges confites et de copeaux de chocolat.

Notre petit + futé : Pour une touche plus « gastronomique », on peut utiliser des moules individuels. Démoulage alors superflu et présentation plus raffinée.

Pêches jaunes au sagarno

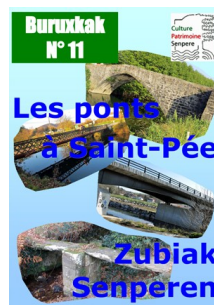
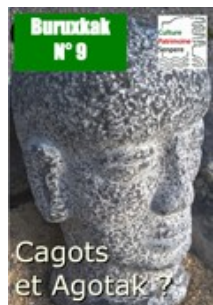
Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 belles pêches jaunes
- 1 l de Sagarno
- 100g de sucre en poudre
- quelques feuilles de menthe fraîche
- * Peler et dénoyauter les pêches avant de les couper en quartiers
- * Les mettre dans un compotier avec le sucre
- * Couvrir de Sagarno et mettre au frais pendant minimum 2 heures
- * Au moment de servir, parsemer le plat de menthe ciselée



Notre petit + gourmand : On peut accompagner ce dessert de biscuits, de quatre-quarts ou tranches de gâteau basque.

Notre petit + futé : Couper la menthe fraîche au ciseau et au dernier moment : elle gardera sa fraîcheur et sa saveur.



Pour nous écrire : j.sauvaire@orange.fr
 pour retrouver les précédents BURUXKAK notre site Internet :
<http://cultureetpatrimoinesenpere.fr/>
 Reketenia – Ibarron – 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle