



Chipirons dans leur encre recette traditionnelle

Élaboration

Nettoyage des chipirons: il est important d'utiliser des exemplaires de première qualité, bien frais. Il est préférable de ne pas enlever la peau car elle donne beaucoup de goût. D'abord, tirer sur les tentacules pour retirer d'un coup tout l'intérieur. Éliminer la plume. Extraire avec précaution la poche d'encre, qu'on utilisera pour la sauce. Séparer les tentacules des viscères (à jeter) et retirer le bec dur. Si les chipirons sont petits, il suffira de glisser le doigt pour éliminer tout reste de sable éventuel. S'ils sont grands, on peut les retourner comme une chaussette pour bien les nettoyer.

Les chipirons: hacher les tentacules et les nageoires au couteau. Faire pocher à feu moyen dans une casserole avec de l'huile les ciboules hachées avec une pincée de sel. Une fois tendres, aviver le feu et incorporer les nageoires et les tentacules pour les faire sauter pendant 15 minutes. Saler et laisser refroidir. Farcir les calamars avec le mélange. Fermer avec un cure-dent, saler et faire sauter avec une goutte d'huile dans une poêle antiadhésive bien chaude. Réserver.

La sauce: pocher à feu moyen dans une autre casserole avec de l'huile les ciboules, le poivron et l'ail, tous bien hachés, avec une pincée de sel. Laisser cuire environ 40 minutes, puis verser le vin blanc, réduire et ajouter la sauce tomate. Mouiller avec l'eau chaude, ajouter les encres et une pincée de sel supplémentaire, et laisser cuire encore 30 minutes environ. Broyer et filtrer dans une casserole.

Finition

Introduire les chipirons (après avoir enlevé le cure-dent) dans la sauce avec leur jus et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres (compter environ 30 minutes). Faire l'appoint de sel. Si la préparation est trop salée, ajouter un peu d'eau.

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les chipirons (petits calamars)

32 chipirons pêchés à la ligne,
nettoyés
2 ciboules
Une pincée de sel
2 cuillerées d'huile d'olive

Pour la sauce

4 ciboules
1 poivron vert
2 gousses d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive
vierge extra
1 verre de vin blanc sec
10 cuillerées de sauce tomate
0,5 l d'eau chaude
L'encre des chipirons
Sel

Nuque de colin rôti traditionnelle

Élaboration

Les pommes de terre boulangère: laver et éplucher les pommes de terre et les couper en tranches. Couper l'oignon en julienne et le faire pocher dans une casserole avec l'huile chaude. Ajouter les pommes de terre, faire revenir et saler et poivrer. Ajouter le vin blanc et le bouillon de volaille. Faire bouillir trois minutes et disposer sur une plaque au four à 160° C, entre 25 et 30 minutes.

La nuque: nettoyer la nuque des ouïes et des tripes. Sur la plancha huilée, faire dorer, saler puis mettre au four à 180° C pendant quatre minutes, jusqu'à ce que la température intérieure soit de 42° C. À ce moment-là, sortir du four et terminer la préparation de la nuque en l'arrosant plusieurs fois avec la sauce à l'ail.

La sauce à l'ail: faire chauffer l'huile à 160° C, ajouter les anneaux de piment et, quelques secondes après, l'ail coupé en lamelles. Quand l'ail commence à dorer, arroser la nuque avec le vinaigre puis verser la sauce à l'ail par-dessus. Saupoudrer d'une dose généreuse de persil haché.

Finition

La présentation de ce classique de la cuisine de Saint-Sébastien est simple : il suffit de dresser sur une assiette la nuque de colin baignant dans le vinaigre et la sauce à l'ail, avec à côté les pommes de terre boulangère.

**Ingrédients
pour 4 personnes**
2 nuques de colin de 1 kg
Persil haché

Pour la sauce à l'ail
5 gousses d'ail
8 anneaux de piment
rouge séché
200 ml d'huile d'olive
50 ml de vinaigre de cidre

**Pour les pommes
de terre boulangère**
4 pommes de terre moyennes
100 ml d'huile d'olive
150 g d'oignon
30 ml de vin blanc
100 ml de bouillon de volaille
Sel
Poivre du moulin



Côte braisée

Élaboration

Choix de la viande: le bœuf, devenu rare, est la viande idéale, mais la vieille vache est plus habituelle dans les cidreries et les grils. Dans le cas du Txokolo, la plupart des côtes qui sont servies viennent d'Allemagne. Elles mûrissent quelques semaines dans le restaurant avant d'être cuites au gril.

Tempérer la viande: il est important de sortir la viande du réfrigérateur au moins une heure avant la préparation pour la tempérer. Au moment de la mettre sur le feu, le centre de la pièce devra être à température ambiante, jamais plus froid.

La braise: il faut utiliser du bon bois pour que la braise tienne le temps nécessaire à la cuisson des côtes. Le sarment, cette fine branche qui provient du greffage de la vigne et si apprécié pour les fines côtelettes d'agneau, ne convient pas à ce type de pièces, car la braise mourrait avant que la côte ne soit suffisamment rôtie.

La cuisson: disposer la côte, d'au moins quatre ou cinq centimètres d'épaisseur, sur le gril, lui-même situé à un empan des braises sans flamme. Saupoudrer d'une bonne poignée de gros sel. Quand un côté est prêt, retirer l'excès de sel et retourner, saler à nouveau, cette fois le côté doré. Une fois à point, retirer l'excès de sel à nouveau et servir.

Les poivrons confits: dans une poêle avec de l'huile d'olive à feu doux, disposer les poivrons pour qu'ils confisent doucement, en remuant la poêle pour lier la sauce.

Finition

Pratiquer des entailles dans la côte pour qu'elle soit plus facile à partager une fois sur la table et servir dans un plat chaud avec les poivrons. Il ne faut surtout pas perdre de temps entre la cuisson et le service pour éviter que la côte ne refroidisse.

**Ingrédients
pour 2 personnes**
1 côte de bœuf d'1 kg
8 poivrons rouges
du Piquillo rôtis
250 ml d'huile d'olive
Gros sel

