

◆ CHIPIRONS A LA BASQUAISE ◆

PREPARATION : 30 min

CUISSON : 1h À 1h30

PROPORTIONS POUR 4 PERSONNES :

1 kg de chipirons (frais si possible) / une à deux échalotes / 6 tomates / 12 piments doux Biper Eztia® / deux gousses d'ail / persil / huile d'olive / sel / sucre / vin blanc.

- Videz et nettoyez les chipirons. Détaillez-les en morceaux de bonne taille (n'oubliez pas qu'ils fondent à la cuisson). Egouttez-les soigneusement.
- Emincez les échalotes. Ecrasez deux gousses d'ail après en avoir retiré le germe. Pelez, épépinez les tomates et coupez-les grossièrement. Fendez les piments Biper Eztia® en deux. Epépinez et coupez chaque moitié en deux ou trois selon grosseur. Hachez le persil.
- Dans un fait-tout, versez un peu d'huile d'olive et l'ail écrasé. Faites chauffer, puis rajoutez les échalotes, les piments et les tomates. Salez légèrement, ajoutez un morceau de sucre et, si vous le souhaitez, une pincée de piment d'Espelette. Mouillez avec un verre de bon vin blanc. Laissez réduire à petit feu jusqu'à épaississement de la sauce.
- Incorporer délicatement les chipirons. Remuez fréquemment, afin que le jus produit par la cuisson des chipirons se mêle à la réduction. Laissez réduire à nouveau, à découvert. Si nécessaire, rajoutez un peu de vin blanc.
- Laissez cuire une demi-heure à trois quart d'heure. La chair des chipirons doit rester ferme, et non devenir caoutchouteuse.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Au moment de servir, parsemez de persil haché.

Vins conseillés : txakoli ; vinho verde ; Bordeaux blanc très frais

L'Aquitaine, le goût du bonheur

