



LA RECETTE DES

TAPAS ESPAGNOLES



PRÉPARATION

- Calamar à la romaine : Découper en rondelles un corps de calamar préalablement bien nettoyé. Le fariner légèrement et le frire à 160° C, 3 à 5 minutes.
- Ail confit : Pour réaliser l'huile de persil : porter un grand volume d'eau salé à ébullition. Blanchir le persil dans l'eau 10 secondes. Le plonger immédiatement dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson et fixer la couleur. Bien égoutter. Passer le persil au mixeur avec l'huile pour obtenir une purée bien colorée. Verser le mélange dans un filtre à café au-dessus d'un récipient et laisser égoutter toute une nuit. Le lendemain, récupérer l'huile parfumée et réserver. Mettre quelques gousses d'ail épluchées dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition puis laisser bouillir 1 minute et tout de suite refroidir. Renouveler 4 fois cette opération. Confire l'ail dans l'huile de persil à 60°C pendant 1 heure
- Encornet farci : Nettoyer quelques petits encornets, réserver les corps, concasser les têtes et les colorer rapidement sur un feu vif et y incorporer de l'ail haché, du persil haché. Vider les poches d'encre des encornets puis les farcir avec cette préparation.
- Moules à l'huile de poivron : Ouvrir et décoquiller les moules traditionnellement au vin blanc puis incorporer de l'ail. Confire le tout 1 h à 60° C dans une huile de poivron.
- Agrémenter votre plateau de diverses tapenades et croûtons.



|
 1H15 | NIVEAU



La liste de courses

INGRÉDIENTS

.....
Calamars
Ail
Encornets
Persil
Moules
Vin blanc
Farine
Huile de Poivron
Huile à friture
Huile d'olive

Les Javelles

www.les-javelles.com



contact@les-javelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

