Carpaccio de langoustine, calamars frits et crème sofrito



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g



Bresc Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g

Ingrédients

10

- 25 langoustines
- 15 calamars
- 3 citron
- 250 g de chorizo
- 200 g de Chunky salsa tomato Bresc
- 125 g de chapelure
- 2 dl de sofrito (voir recette)
- 2 dl de rouille au safran (voir recette)
- cresson
- 3 mini romaine
- huile d'olive
- sel

Pour le sofrito :

- 2000 g de tomates pelées
- 500 g d'échalotes hachées Bresc
- 125 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 100 g de purée d'ail Bresc
- 50 g de purée de piment rouge Bresc
- 25 g de pimenton
- 25 g de Madras Bresc
- 15 g de safran
- 3 dl d'huile d'olive
- 5 dl d'eau

Pour la rouille au safran :

- 50 g de purée organic garlic Bresc
- 50 g de moutarde
- 50 g de purée de piment rouge Bresc
- 15 g de fils de safran
- 5 jaunes d'œuf
- 2 l d'huile de tournesol
- 1 dl de vinaigre de vin blanc

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Pour la rouille, laisser infuser le safran dans le vinaigre de vin blanc. Écraser la purée d'ail bio (organic garlic Bresc) avec la purée de piment rouge, la moutarde et le vinaigre, et en faire une mayonnaise avec l'huile. Saler et poivrer.

Pour le sofrito, faire bouillir les échalotes hachées dans l'eau jusqu'à évaporation. Ajouter l'huile d'olive, le strattu di pomodoro et la purée d'ail. Faire dorer sans laisser brûler. Ajouter le pimenton, le madras et la tomate pelée et cuire. Réduire en purée avec le mixeur plongeant et assaisonner.

Décortiquer les langoustines, les déveiner, les mettre dans un film plastique et les tasser. Réserver au frais. Couper le chorizo en petits cubes et les faire frire dans une poêle. Égoutter sur du papier. Nettoyer les calamars, les couper en anneaux très fins et les paner à la chapelure.

Préchauffer la friteuse à 190 °C. Faire frire les calamars pour qu'ils soient bien dorés et croustillants, égoutter sur du papier absorbant, puis les saler. Badigeonner une assiette avec du sofrito. Dresser le carpaccio de langoustines sur l'assiette et l'enduire d'un peu d'huile, de zeste et de jus de citron. Saler et poivrer. Préparer les plats avec le calamar, la chunky salsa tomato, la rouille et la laitue, et garnir de cresson et encore un peu de sofrito.