

CROUSTILLANT DE MAQUEREAU AUX PIQUILLOS ET BASILIC

(Recette de Jean-Paul ABADIE - Chef de l'Amphitryon à Lorient)

Ingrédients pour 4 personnes :

4 maquereaux de 20/25 cm environ (*têtes comprises*)

400 g de pâte feuilletée

600 g de tomates

200 g de piquillos ou d'un mélange de poivrons et piments doux (*rouges et verts*)

QS d'huile d'olive

Une douzaine de feuilles de roquette ou de feuille de chêne

10 cl d'huile d'olive

Une bonne cuillère de vinaigre de Xérès ou de Banyuls

Feuilles de basilic

QS de fleur de sel (*Guérande ou Salies de Béarn*)

Poivre ou poudre de piment d'Espelette

Faire chauffer le four à 230°. Abaisser la pâte feuilletée à 2 mm, la piquer sur toute sa surface, la retourner et la mettre au frais pendant 30 minutes. Cuire ensuite la pâte feuilletée pendant 10 minutes bien maintenue entre 2 plaques métalliques dans le four ramené à 220°. Retourner les plaques métalliques et continuer la cuisson des feuilletages pendant encore 10 minutes. Après refroidissement, détailler dans cette pâte feuilletée cuite, six rectangles de 16 X 7 cm à l'aide d'un couteau scie.

Pendant la cuisson du feuilletage, lever les filets de maquereaux, les désarêter et les couper côté chair avec un couteau bien affûté, en biais, pour former des goujonnettes de 2 cm de largeur. Réserver au frais en attente.

Porter une casserole d'eau à ébullition. Pendant ce temps, faire une incision en croix sur les tomates (*à l'opposé du pédoncule*). Ebouillanter les tomates pendant une minute environ, jusqu'à voir la peau rebiquer au niveau de l'incision. Plonger ensuite les tomates dans l'eau froide puis enlever leur peau. Les couper en deux, bien les épépiner puis les détailler en petits dés. Les faire revenir pendant 3 à 4 minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive (*d'abord 1 minute à feu vif puis 2 à 3 minutes à feu moyen*) et ajouter en fin de cuisson du basilic haché. Faire la même chose avec les piquillos.

Recouvrir chaque feuilletage du mélange tomates/basilic et disposer dessus à l'aide d'une spatule plate 2 filets de maquereaux taillés en goujonnettes, côté peau sur le dessus. Parsemer de dés de piquillos ou de poivrons/piments doux, et pulvériser sur le tout un bon film d'huile d'olive. Passer au four à 220° pendant 4 minutes environ (*surveiller attentivement car la cuisson va très vite*). A la sortie du four, saupoudrer de piment d'Espelette, de fleur de sel et de basilic haché.

Disposer ces "feuilletages garnis" sur des assiettes bien chaudes puis ajouter quelques feuilles de salade passées dans la vinaigrette (*huile d'olive et vinaigre de Xérès ou de Banyuls*). Servir aussitôt à vos convives.

Accompagner ce plat avec un vin sec de cépage Chenin (*Vouvray, Montlouis-sur-Loire, Chinon ou Touraine Vinifera de Marionnet*) ou à défaut un vin de cépage Sauvignon (*Touraine, Sancerre ...*).