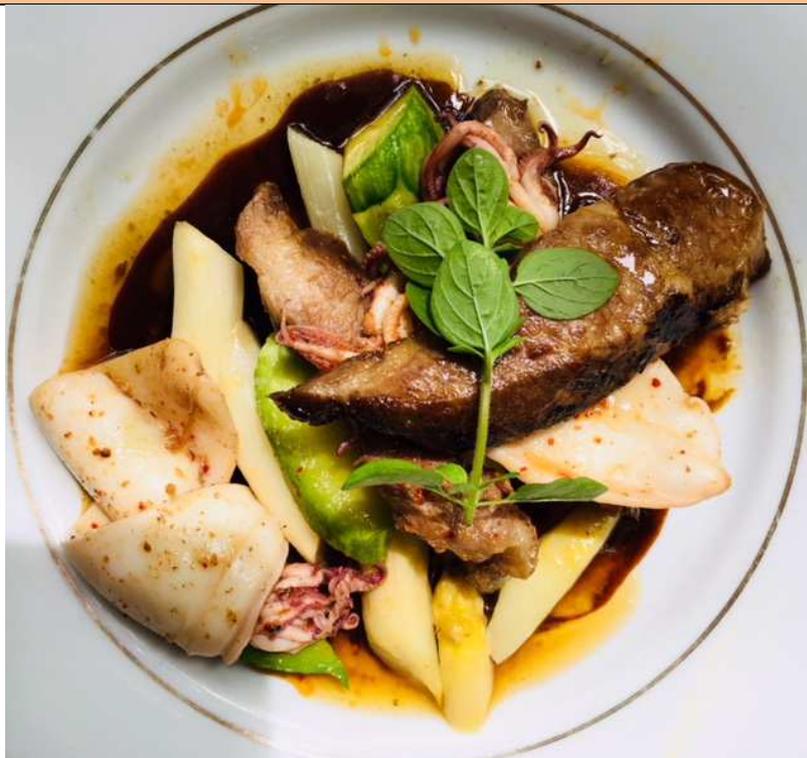


Emincé de pluma de cochon ibérique aux supions, piment d'Espelette Asperges blanches, sauce à l'encre



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pluma :

3 plumas, huile, beurre, assaisonnement.

Pour les supions :

200g de supions, huile d'olive, piment d'Espelette, assaisonnement

Pour les asperges :

12 grosses asperges blanches, sel, sucre, beurre

Pour la sauce :

1dl de Martini, 1dl soupe de poisson, 3 sachets d'encre de seiche, 1 cuillère de fond de veau en poudre, assaisonnement

Les asperges :

Eplucher et laver les asperges blanches. Les couper en sifflets de 2cm et les glacer à blanc dans un peu d'eau, une pincée de sel, de sucre et une cuillère de beurre jusqu'à complète évaporation de l'eau.

La sauce :

Mélanger le Martini, la soupe de poisson, l'encre, 1dl d'eau et le fond de veau.

Cuire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse bien noire et parfumée.

Les supions :

Séparer les tentacules des corps des supions. Retirer les yeux et le bec des tentacules.

Fendre les corps en 2 et retirer l'intérieur et la poche d'encre.

Laver les tentacules et les corps soigneusement. Egoutter sur un linge. Au dernier moment, les sauter vivement pendant 1mn dans un peu d'huile d'olive avec une pincée de sel et de piment d'Espelette.

Les plumas :

Assaisonner de sel les plumas et les poêler dans un peu d'huile jusqu'à les avoir dorées et croustillantes de chaque côté. Les couper en grosses lanières régulières. La viande doit rester rosée.

Dressage:

Napper le fond d'assiette d'un peu de sauce. Placer au centre les asperges.

Poser dessus les lamelles de pluma et recouvrir avec la poêlée de supions.