

# Les chipirons et jeunes carottes du Ilura

De quoi ravir les incondionnels de la cuisine du Pays basque



PHOTO: ALAIN GELBERGER, STYLISSE: CATHERINE BOUJOT

## LA RECETTE

**POUR 6 PERSONNES.** 500 g de gros chipirons • 700 g de mini carottes en mélange • 100 g de sucre • 20 cl de vinaigre de cidre • 30 cl de jus de carottes • 2 jaunes d'œufs • 5 cl de xupister • oseille sauvage (mini, à carde rouge...) • jus de viande • beurre demi-sel • 5 cl d'huile • sel

### Nettoyer les chipirons.

Les ouvrir, les tailler en lanières dans le sens de la fargeur, bien les sécher, les réserver.

**Nettoyer les carottes** en les brossant avec un peu de gros sel (la peau fine des carottes jeunes est agréable à manger). En cuire 500 g dans un peu d'eau salée et du beurre, doucement et à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient glacées et brillantes.

**Réaliser des pickles** avec le reste de carottes, le sucre, le vinaigre de cidre et le jus de carottes. Rassembler dans un cul-de-poule les jaunes d'œufs avec le xupister, fouetter sur un bain-marie jusqu'à ce que l'émul-

sion prenne. Finir par l'huile d'olive, assaisonner, réserver.

**Allumer** une plancha sur feu vif (ou utiliser une poêle), saisir les chipirons, les sortir du feu et les assaisonner uniquement en sel (le mariage entre carottes pickles, béarnaise et oseille sera suffisamment épicé et acidulé pour relever les chipirons).

**Disposer** les carottes glacées, les carottes pickles et les chipirons sur chaque assiette. Terminer avec des ponts de béarnaise xupister, du jus de viande et les variétés de feuilles d'oseille.

Temps de préparation : 45 mn.

Prix par personne : €.

Niveau de faisabilité : moyen.

## L'ADRESSE

Le jeune chef basque Fabrice Idiart aime les chipirons. Au point de leur consacrer un livre l'année dernière et de continuer à concocter de nouvelles recettes aux pianos du Ilura, le restaurant de l'hôtel la Réserve. Mais on a aussi le droit de leur préférer sa « cataplana » de cochon Ibañama/coques-câpres/jeunes légumes. A déguster face à l'océan Atlantique

1, rue Gaëtan de Bernoville, Saint-Jean-de-Luz.  
Téléphone : 05.59.51.32.00.



Qui y va ?

Pour un déjeuner pro ou un dîner sympa, ils aiment venir s'y attabler.



Virginie Ledoyen



Omar Sy



Emma de Caunes

€ : moins de 5€ - €€ : entre 5 et 10€ - €€€ : plus de 10€.

Catherine Méric