



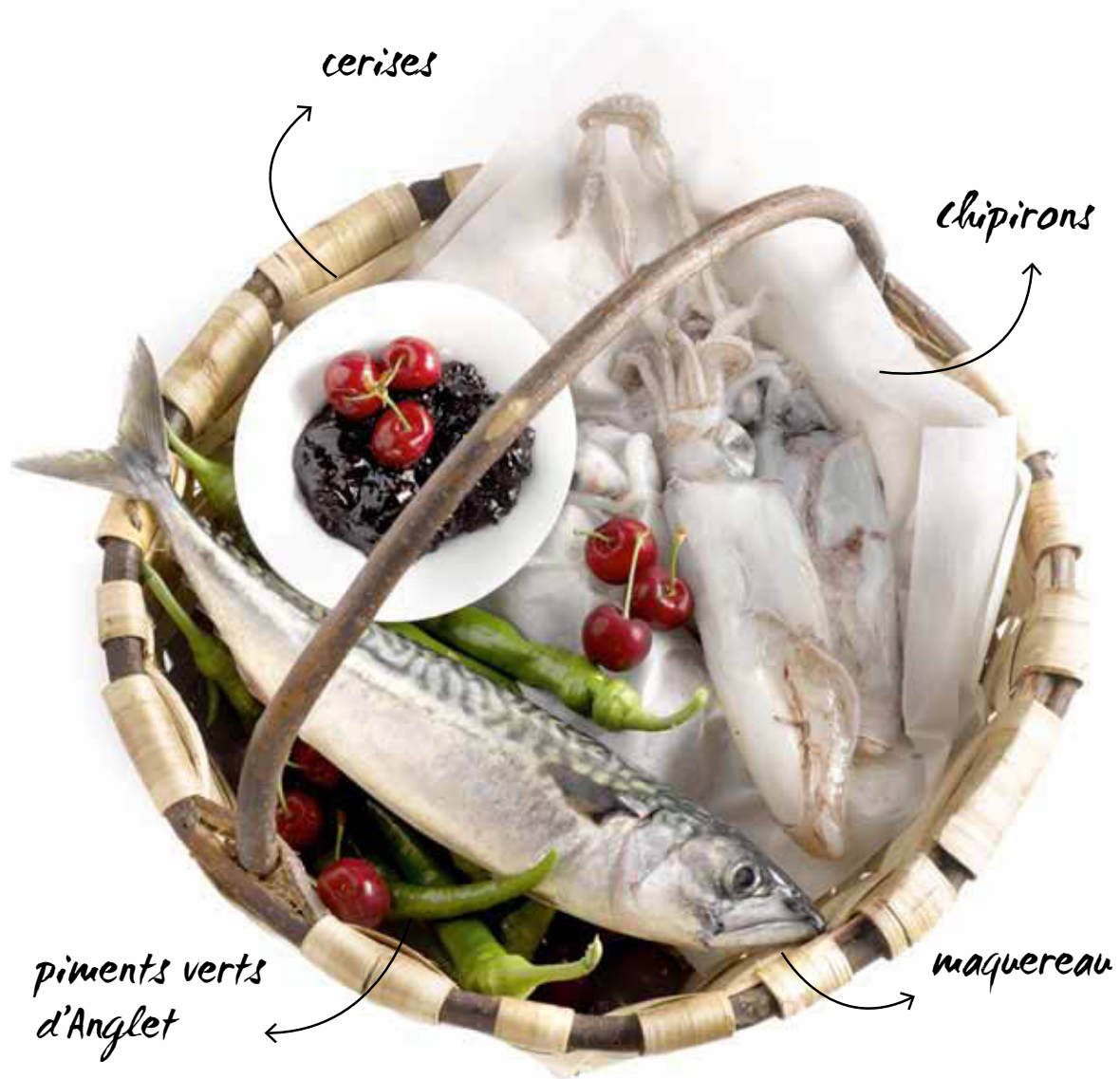
Fabrice Idiart - Photographies de Claude Prigent

Cuisiner le marché en famille *à Saint-Jean-de-Luz*



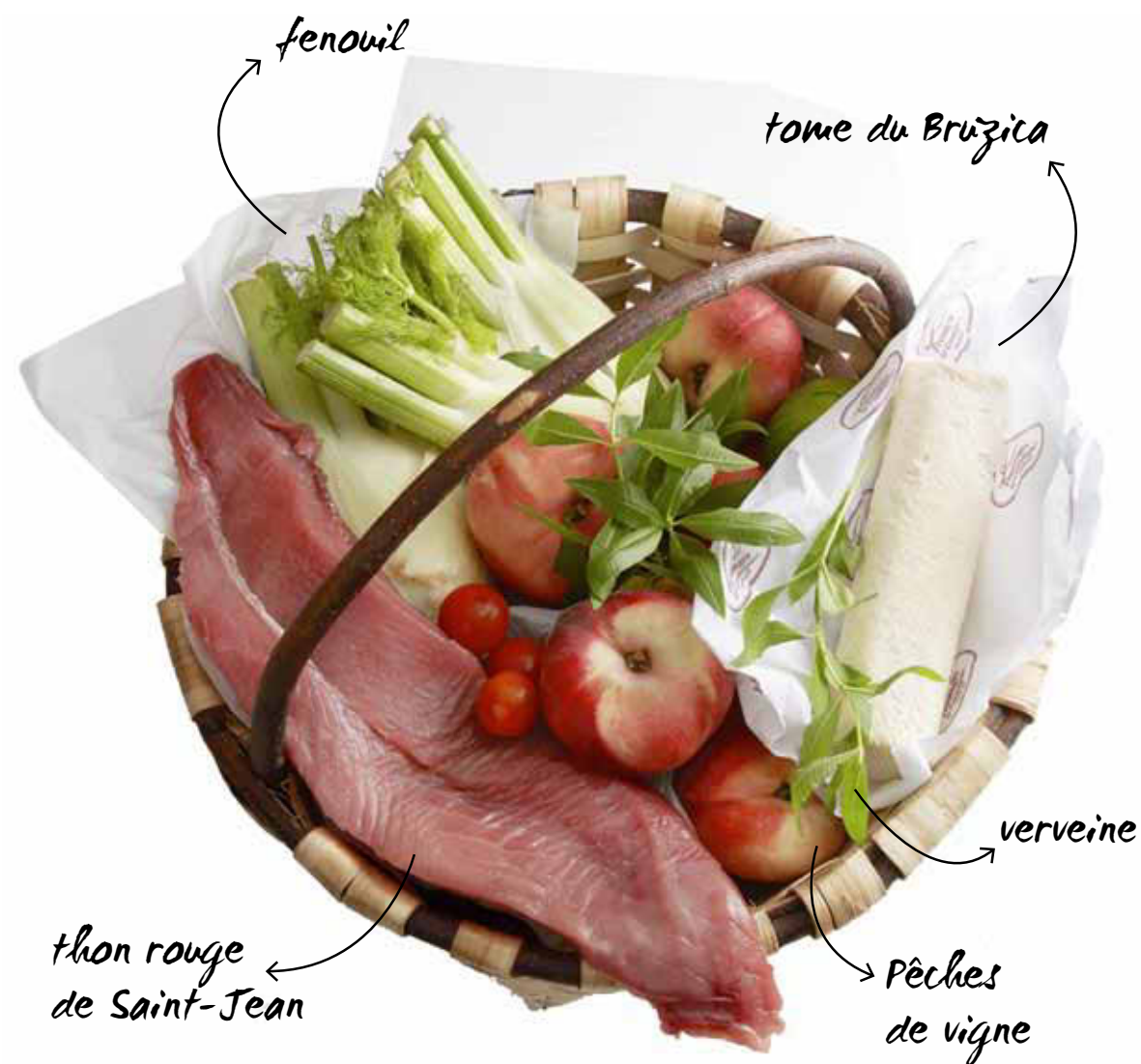
ÉDITIONS SUD OUEST

Le panier du marché *du mois de juillet*



Rillettes de maquereaux.....	p. 6
Chipirons à la luzienne.....	p. 8
Gâteau basque.....	p. 10

Le panier du marché *du mois d'août*



Salade de tomate, tome du Brukiza.....	p. 12
Thon rouge mariné, grillé au fenouil.....	p. 14
Salade de pêches de vigne, verveine et muesli coco.....	p. 16



Chipirons à la luzienne



Chipirons : 1 kg de petits chipirons - huile d'ail : 2 gousses d'ail - 20 cl d'huile d'olive de première qualité - Coulis de tomates : 1 kg de tomates - 2 oignons secs
1 branche de thym - 20 cl de vinaigre de xérès huile d'olive
finition : 4 piments verts d'Anglet - 4 piments rouges d'Anglet - 1 gousse d'ail
1 botte de persil - huile d'olive - piment d'Espelette - sel

Huile d'ail

Laver puis écraser les gousses d'ail, les placer dans une casserole, les couvrir avec l'huile d'olive, chauffer l'ensemble quelques secondes, retirer du feu, laisser refroidir et reposer 3 jours, filtrer puis réserver. Cette huile se conserve au frais plusieurs semaines.

Chipirons

Nettoyer les chipirons. Bien les sécher. Les tailler en julienne dans la largeur, les réserver.

Coulis de tomates

Mettre un grand volume d'eau à bouillir, ôter le pédoncule des tomates puis les inciser sur le dessus, les plonger dans l'eau bouillante quelques secondes jusqu'à ce que la peau commence à se détacher, les plonger dans de l'eau glacée, retirer leur peau, les concasser. Éplucher puis émincer les oignons, les mettre à confire 20 min, tout doucement, dans de l'huile d'olive, ajouter la branche de thym et la tomate concassée, laisser de nouveau compoter environ 30 min jusqu'à ce que l'ensemble se lie, retirer la branche de thym, mixer finement, ajouter le vinaigre de xérès et réserver.

Finition

Laver et épépiner les piments, les émincer finement, éplucher la gousse d'ail et la râper. Laver, équeuter le persil. Allumer une plancha à feu vif et saisir rapidement à l'huile d'olive les chipirons, ajouter les piments, terminer par la gousse d'ail râpée. Assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette, déglacer avec un peu de coulis de tomates. Ajouter pour finir un filet d'huile à l'ail et quelques pluches de persil.

Préparation
20 min

Cuisson
20 min

Couverts
6

Facilité
Moyen

Budget
€€€



Gâteau basque à la cerise

230 g de confiture de cerises noires - 1 œuf pour la dorure - 200 g de beurre
200 g de farine - 70 g de poudre d'amandes - 1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel - 3 œufs - 240 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé
2 c. à s. de rhum - 25 cl de lait - 2 jaunes d'œuf - 75 g de sucre - 40 g de farine

Pâte

Faire tiédir le beurre. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre d'amandes, la levure et le sel. Réserver. Fouetter les œufs et les sucres pendant 6 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le beurre et la farine puis le rhum en remuant. Laisser reposer 15 min.

Crème pâtissière

Dans la casserole, faire bouillir le lait. Retirer du feu, réserver. Dans un bol, faire mousser les jaunes d'œuf et le sucre pendant 6 min à l'aide du fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Y incorporer la farine puis verser le lait bouillant sur cette préparation en remuant. Transvaser dans la casserole, remettre sur le feu et laisser cuire encore 2 min en fouettant, jusqu'à ébullition. Réserver cette crème dans une poche à douille.

Montage

Verser la moitié de la pâte dans le moule, l'enfourner 10 min pour la pré-cuire. Au sortir du four, recouvrir d'une couche de confiture. À l'aide de la poche à douille, recouvrir la confiture de crème pâtissière, en s'arrêtant à 2 cm du bord, puis recouvrir avec le reste de pâte. Enfourner de nouveau 40 min.



Préparation

45 min

Cuisson

50 min

Couverts

6

Facilité

Moyen

Budget

€€€

96 pages
16,8 x 24 cm

Relié

15€



Fabrice Idiart a choisi la cuisine comme mode d'expression : liberté, créativité et gourmandise le guident dans ce métier.

Chef doué et ô combien créatif du restaurant *Ilura* à Saint-Jean-de-Luz, il est votre guide au marché de Saint-Jean-de-Luz et met son savoir-faire à votre service pour cuisiner en famille.



12 paniers = 36 recettes
à déguster en famille