



Chipiron à la biarriote

31/03/2015 à 11h37

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1,5 kg de chipirons
- 80 g de ventrèche paysanne
- 150 g d'oignons nouveaux
- Vin blanc
- Piment d'Espelette
- Persil
- Ail nouveau
- Sel

Préparation :

- Lavez puis taillez les chipirons en gros morceaux;
- Dans un poêle, laissez infuser le piment et l'ail en gousse; en chauffant;
- Ajoutez les oignons émincés, et la ventrèche;
- Poêlez vivement les chipirons – salez;
- Déglacez au vin blanc;
- Terminez avec le persil.

L'astuce du chef :

Laissez la fine pellicule rouge sur le chipiron. Au restaurant, les clients mangent les chipirons directement dans la poêle. Salez bien, le chipiron demande suffisamment de sel. En saison, remplacez l'ail et l'oignon par de l'oignon nouveau et de l'ail nouveau.