



Txanguro farci et gratiné

02/09/2011 à 16h09

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 araignées de mer
- 20 cl de sauce américaine
- 100 g de carottes
- 100 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (voir l'astuce du chef)
- 1 orange
- 1 citron
- 160 g de concassée de tomates
- 80 g de jambon de Bayonne sans le gras, taillé en petits dés
- 10 feuilles de menthe ciselée
- 1 pimiento del piquillo
- 1 cuillère à café d'estragon ciselé
- 2 cuillère à soupe de chapelure sèche
- gros sel, piment d'Espelette

Préparation :

Le txanguro est le nom basque de l'araignée de mer à la chair savoureuse, que l'on pêche dans les eaux du Pays Basque. Par extension, on a coutume d'appeler ainsi tous les crabes, même les tourteaux. Les pimientos del piquillo sont des piments rouges grillés au feu de bois, pelés et évidés, vendus en bocaux au naturel ou à l'huile. Ils interviennent dans de nombreuses préparations basques, notamment les pimientos farcis à la morue.

- Versez 5 l d'eau dans une grande marmite haute, ajoutez une poignée de gros sel, le piment d'Espelette, les carottes pelées et émincées, les oignons pelés et émincés, la gousse d'ail pelée et dégermée, le bouquet garni, l'orange et le citron coupés en quartiers. Portez à ébullition;
- Plongez les araignées de mer dans ce court-bouillon et comptez 8 minutes de cuisson après la reprise de l'ébullition. Sortez-les du court-bouillon et laissez-les refroidir;
- Faites réduire la sauce américaine dans une petite casserole;
- Décortiquez les araignées. Ouvrez les coffres et retirez toute la chair, mettez de côté les coffres pour la présentation. Éliminez le cartilage de la chair. Décortiquez les pattes et récupérez la chair;
- Dans un saladier, émiettez la chair des quatre araignées, ajoutez la concassée de tomates, la sauce américaine réduite, les dés de jambon et de piment, l'estragon et la menthe. Garnissez les coffres des araignées avec cette farce, poudrez de chapelure et faites gratiner légèrement;
- Servez bien chaud.

L'astuce du chef :

Pour confectionner un beau bouquet garni dont les éléments ne s'éparpillent pas dans la cuisson, ouvrez en deux une feuille verte de poireau de 12 cm de long, puis déposez-y un brin de thym, une feuille de laurier, quelques queues de persil et d'estragon, repliez le vert de poireau et ficelez le tout.

