



Piperade de langoustines aux tomates séchées

02/09/2011 à 15h09

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 12 belles queues de langoustines fraîches
- 12 demi-tomates confites ou séchées
- 1 oignon
- 2 poivrons rouges
- 4 piments verts doux ou 2 poivrons verts
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym
- 2 cl d'huile d'olive
- Sel fin, fleur de sel et piment d'Espelette

Préparation :

Typiquement basque, la piperade aux poivrons (d'où son nom) se consomme souvent avec des œufs, cassés directement dans le plat de cuisson. Dans cette recette, elle est associée aux langoustines, ce magnifique produit de la mer.

- Retirez le petit boyau noir des queues de langoustines avec la pointe d'un petit couteau. Réservez au frais. Pelez et émincez l'oignon; pelez la gousse d'ail, retirez le germe et émincez la gousse. Pelez et épépinez les poivrons rouges et les piments verts ou les poivrons verts. Émincez-les;
- Réunissez dans une casserole antiadhésive l'oignon et l'ail, ajoutez un verre d'eau et le brin de thym; faites cuire pendant 10 minutes sur feu doux à couvert. Assaisonnez légèrement. Ajoutez les poivrons rouges et les piments (ou poivrons) verts. Poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 minutes;
- Égouttez la piperade et récupérez le jus de cuisson; ajoutez l'huile d'olive à ce jus;
- Posez quelques grains de fleur de sel dans une poêle antiadhésive bien chaude et saisissez les langoustines pendant 1 minute de chaque côté. Retirez du feu et assaisonnez de piment d'Espelette;
- Répartissez la piperade au centre des assiettes de service. Placez trois tomates séchées par-dessus et intercalez les langoustines entre les tomates. Décorez de ciboulette ciselée et entourez d'un filet d'huile de piperade.

L'astuce du chef :

Vous pouvez garnir la piperade, selon la tradition basque, avec des copeaux de jambon de Bayonne juste poêlés (aller et retour dans la poêle chaude); comptez ici 4 petites tranches de 10 g chacune.