



INGREDIENTS

- 3 encornets de taille moyenne. A vrai dire, plus c'est petit, meilleur c'est, rapport au ratio tentacules/blanc.
- La fraîcheur des pièces est primordiale. Inspecter la luisance de la robe et des couleurs, et éviter les pièces
 - au contour un peu visqueux. Les tentacules sont les premières à s'abimer, donc elles doivent être bien brillantes
- et bien volumineuses.
- 4 gousses d'ail
- 1 bol de persil frisé haché
- le jus d'un citron jaune
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'espelette (séché)



PREPARATION

- Commencer par préparer les encornets: retirer complétement et soigneusement la pellicule violette,
 - éliminer les viscères, l'os et le cartilage, couper les tentacules.
 - Découper le blanc en lamelles d'un cm de large. Bien laver sous l'eau froide, égoutter avec un essuie-tout.
 - Dans une jatte, mettre les encornets, un peu d'huile d'olive, bien malaxer et laisser reposer 15 minutes.
 - Le choix de l'huile d'olive est primordial.
 - Personnellement, depuis que j'ai goûté l'huile d'olive d'Emile Noël que m'avait conseillé

Racquel du Baratin, je n'en ai plus changé.

- Préparer la persillade : hacher finement le persil plat, écraser les les gousses d'ail (après avoir enlevé le germe qui n'est pas très digeste),
- presser le citron jaune et réserver dans un bol.
- Dans une poêle, faire suer les gousses d'ail écrasées dans un filet d'huile d'olive, et dès qu'elles commencent à dorer,
- déglacer avec le jus du citron et réserver dans un bol. Saler poivrer, ajouter une pincée de piment d'espelette,
- le persil et l'huile d'olive, laisser infuser 10 minutes.
- Chauffer la plancha (à défaut, utiliser une poêle sans revêtement), sur feu fort, et lorsqu'elle est chaude
- , il mettre les blanc d'encornets, les tentacules seront ajoutées à mi-cuisson. La cuisson dure 5 à 7 minutes,
- en retournant constamment les morceaux de chair. Dès que la chair est devenue opaque, la cuisson est achevée
- . On pourra toujours goûter pour s'assurer de la tendreté de la chair, mais avec l'expérience,
- c'est sa densité qui vous dira à quel moment interrompre la cuisson.
- Attention, une cuisson trop longue rendrait la chair caoutchouteuse.
- 30 secondes avant la fin de cuisson, ajouter la persillade et bien remuer.
- Corriger l'assaisonnement (sel et poivre) et transférer le tout sur une belle assiette blanche.
- Servir immédiatement.
- Ce tapas, avec un petit blanc sec, bien frais, c'est un régal.

//

//