

Spécial
PAYS BASQUE

CUISINE FAITES TWISTER LES SPÉCIALITÉS!

Trois experts ont revisité des plats du Pays basque. Ils nous livrent leurs recettes et nous confient leurs meilleures adresses. A vos tabliers !

LA TRUITE DE BANKA ET LE BOUDIN revus par Vivien Durand

Au Lieu Dit Vin, le chef Vivien Durand ne travaille que les produits de la région, et fait évoluer sa carte au gré des saisons. On déguste sa cuisine avec l'un des nombreux crus exposés dans sa vinothèque, qui propose bouteilles à petits prix et cuvées exceptionnelles. Pas étonnant : l'associé de Vivien Durand n'est autre que Pierre Eguiazabal, l'ancien sommelier d'Alain Chapel, deux macarons au Michelin.

■ Le Lieu Dit Vin, 3, route de Béhobie, Hendaye. Tél. : 05 59 20 67 09

Ses fournisseurs préférés

LA BOUCHERIE DES FAMILLES :

« Ce boucher est l'un des derniers à acheter les bêtes sur pieds, dont il traite les parties les moins nobles. Pour le chorizo de bœuf, il utilise la poitrine, difficilement vendable. »

■ 23, rue Gambetta, Saint-Jean-de-Luz. Tél. : 05 59 26 03 69.

CHAKOLA : « C'est ici que j'achète le boudin, le gras-double... Pour moi, le meilleur boucher-charcutier du Pays basque ! »

■ 1, avenue du Commandant-Passicot, Ciboure. Tél. : 05 59 47 13 96.

JUAN MARIE : « Une référence depuis deux générations pour l'agneau. Sa particularité : il propose l'agneau de lait à la découpe, des pieds au museau. »

■ Avenida Iparralde, Mercado Irún Puesto, Irún (Espagne). Tél. : (00 34) 94 43 623 581.

LA FROMAGERIE BENAT : « Un passionné à la vocation tardive, qui dégote sans cesse de nouveaux producteurs. »

■ Crèmerie des Halles, Stand 32, 36, bd Victor-Hugo, Saint-Jean-de-Luz. Tél. : 05 59 26 45 03.

MAISON EGUIAZABAL - CAVE EZ-KECHIA : « Cet établissement a été créé en 1923. Aujourd'hui, Pierre tient la cave, attendant à mon restaurant. »

■ 3, route de Béhobie, Hendaye. Tél. : 05 59 48 20 10.



Ses recettes préférées

Tapas de truite de Banka marinée et feuilles d'oseille

INGRÉDIENTS POUR 4-5 PERSONNES

Préparation : quelques minutes,

la veille et le jour même

1 filet de truite de Banka ou de saumon, 500 g de gros sel, 100 g de sucre, huile d'olive et piment d'Espelette, 1 citron, 8 feuilles d'oseille.

■ Mélanger le sucre et le sel, en recouvrir le filet de truite et réserver au frigo pendant 24 h.

■ Rincer et laisser sécher 3 h dans un torchon.

■ Tailler des tranches de 5 mm d'épaisseur, les enrouler sur elles-mêmes.

■ Déposer des demi-tranches de citron pelées à vif au milieu de chacune d'elles, assaisonner d'huile d'olive et de piment d'Espelette.

■ Dresser avec des feuilles d'oseille ciselées.

On les sert avec : un vin du Pays basque espagnol, le urki txakoli aux arômes de pomme granny-smith.



Chips de boudin Chakola et coulis de piquillos relevé

INGRÉDIENTS POUR 4-5 PERSONNES

Préparation : 10 mn. Cuisson : 10 minutes

11 grosses pommes de terre, 75 g de boudin, féculé de pomme de terre, 1 boîte de piquillos, 1/2 oignon, 1/2 gousse d'ail, tabasco, huile d'olive.

■ Tailler les pommes de terre en rondelles fines.

Les disposer sur un torchon deux par deux et saler.

■ Mettre 5 g de boudin au milieu d'une rondelle.

■ Délayer la féculé et badigeonner les contours de la seconde rondelle.

■ Presser les contours des deux rondelles pour les sceller. Répéter pour chaque paire de rondelles.

■ Faire frire 10 mn à 160°C.

■ Mixer les piquillos, l'oignon, l'ail, une giclée de tabasco et 3 c. à soupe d'huile d'olive. Passer cette préparation au tamis. Servir à part.

On les sert avec : un vin local sans soufre, tel un rouleguy 2010 du Domaine Ibarra.

