



Mar y Muntanya

Ingrédients pour 6 personnes :

1 poulet cuit et découpé
1 lapin découpé
1 joue de porc découpée
1 pied de porc cuit à l'eau et partagé en 2
50 escargots
6 tranches de lotte
12 langoustines
12 gambas
30 supions
3 gros encornets taillés en lamelles
3 gros oignons
6 tomates
24 moules
Champignons de saison
Laurier, thym, cannelle, sel, poivre
10 centilitres de Rivesaltes

Pour la Picada :

5 gousses d'ail
20 amandes grillées à la poêle
Noisettes, pignons
2 cuillères à soupe de cacao amer
Safran
Persil
1 tranche de pain

Préparation :

Assaisonnez le lapin avec du sel, du poivre et de la cannelle, faites-le revenir à l'huile d'olive.

Même chose pour la joue de porc. Quand les morceaux sont bien dorés, réservez-les.

Dans la même huile, faites dorer l'oignon, ajoutez les tomates pelées et coupées en dés.

Ajoutez le laurier, le thym, le sel, le poivre, et un peu de cannelle. Laissez fondre la tomate.

Ajoutez le poulet, le lapin et la joue, et 3 minutes après le Rivesaltes. Quand la sauce a un peu réduit, couvrez la viande avec de l'eau ou du bouillon de légumes.

Laissez cuire à petit bouillon pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, faites cuire les escargots à l'eau.

Poêlez les champignons.

Faites revenir l'un après l'autre les calamars, les supions, la lotte, et les gambas.

Intégrez tous ces ingrédients dans la préparation ainsi que le pied de porc, les langoustines et les moules.

Laissez cuire 15 minutes à feu moyen en surveillant le niveau du liquide et en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, préparez la Picada en hachant menu les ingrédients qui la composent après avoir fait frire la tranche de pain à l'huile d'olive. Salez puis malaxez pour obtenir une pâte homogène.

Délayez avec un peu de sauce du plat et rajoutez la dans cette sauce 10 minutes maxi avant de servir.

Servir très chaud dans un plat en terre gardant la chaleur.

Bon profit !

