



La Sarsuela

Ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de colin, 4 morceaux de lotte,
4 calamars, 4 langoustines, 4 gambas, 16 moules, 16 palourdes,
4 gousses d'ail, 2 oignons,
4 tomates mûres,
1 dl de vin blanc sec, Cognac
Huile d'olive, Sel, poivre, Safran,
Persil en branches,
Farine,
50 g d'amandes,
Bouillon de poisson ou du fumet,

Préparation :

Nettoyez les moules et les palourdes et faites les ouvrir à la vapeur avec un peu d'eau. Les réserver. Vous pouvez stocker le jus de cuisson, filtré avec un chiffon.

Nettoyez et coupez le calamar en rondelles fines. Le réserver.

Salez, poivrez, enfarinez et faites frire le colin et la lotte (qu'ils soient bien dorés) dans une poêle avec de l'huile bien chaude. Les réserver.

Dans une poêle avec un peu d'huile, faites un sofrito (mélange d'ingrédients frits à l'huile) bien concentré avec l'oignon et 2 gousses d'ail, hachés menus et, au milieu de la cuisson, ajoutez la tomate râpée (sans peau ni pépins). Quelques minutes plus tard, ajoutez 2 cuillères de farine, et un trait de cognac.

Laissez mijoter pendant au moins 25 minutes.

Dans un mortier, écrasez les 2 gousses d'ail restantes, le safran, les amandes, le persil, et ajoutez un peu de bouillon de poisson, Ajoutez le contenu du mortier à votre "sofrito" et laissez mijoter une vingtaine de minutes.

Passez le sofrito au chinois.

Dans une grande marmite, déposez les rondelles de calamars et ajoutez votre sofrito.

Laissez cuire deux minutes, puis ajoutez le vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer.

Incorporez le poisson, le couvrir à moitié avec du bouillon de poisson. Laissez cuire une quinzaine de minutes.

Au milieu de la cuisson, incorporez les langoustines, les crevettes, les moules et les palourdes et laissez finir de cuire.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Vous pouvez servir la Sarsuela accompagnée de tranches de pain frites. Vous pouvez de plus la parfumer au rhum plutôt qu'au cognac, et relevez au piment, citron, etc. ...

La Sarsuela n'en est que meilleure si elle est mangée le lendemain.

