

Piquillos Bakailaoarekin



Ingrédients pour 4 personnes:

1 bocal de Piquillos entiers (environ 12).
600 gr de Morue salée.
4 cuil à soupe d'Huile D'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
4 cuil à soupe de Farine.
1 petit bol de Chapelure.
Piment d'Espelet

Pour la sauce:

4 Pimientos.
1 Oignon.
1 gousse d'Ail.
1 cuil à soupe de Crème fraîche.

Préparation:

- Faire dessaler la morue pendant 48h dans un grand volume d'eau, que vous changerez 2 à 3 fois par jour.
- Le jour où vous la cuisinez: mettre la morue dans une casserole, recouvrir d'eau et porter à frémissement.
- Eteindre le feu et laisser cuire dans cette eau.
- Lorsque le tout est refroidi, conserver 25 cl d'eau de cuisson.
- Ôter la morue, retirer la peau et les arrêtes. Et émietter soigneusement.
- Dans la casserole où a cuit la morue: faire chauffer l'huile d'olive, jeter progressivement la farine tamisée en pluie en mélangeant énergiquement pour obtenir une pâte souple et sans grumeau.
- Sur le feu, ajouter les 25 cl d'eau de cuisson tout en fouettant et laisser cuire afin d'obtenir une texture comme une béchamel.
- Ajouter le poisson émietté.
- Goûter, assaisonner et ajouter le piment d'Espelet selon votre goût (ça doit piquer un peu).
- Préchauffer le four à 200°
- Ouvrir le bocal de piquillos, égoutter-les bien et remplir les piquillos délicatement avec la préparation.
- Saupoudrer le dessus avec la chapelure.
- Les déposer dans un plat allant au four et enfourner pendant 15 minutes.

Pour la sauce:

- Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive faire fondre doucement, sans colorer, l'oignon et l'ail finement haché.
- Ajouter les pimientos, la crème fraîche et mélanger bien puis mixer.
- Laisser frémir pendant quelques minutes.
- Sur un plat de service, verser la sauce et placer vos piquillos dessus.