

Calçots amb salsa Romesco



Ingrédients pour 4 Personnes:

Pour les Calçots:

6 petits Calçots (sorte de petits poireaux catalans) par personne.
1 filet d'huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Pour la sauce Romesco:

1 kg de Tomates de pleine terre bien mûres.
2 Poivrons rouges.
2 têtes d'Ail.
1 tranche de Pain.
1 cuil à café d'Amandes mondées.
1 Piment oiseau.
1 filet de Vinaigre balsamique *Cal Menescal*.
1 filet d'huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

Pour les Calçots:

- Traditionnellement si vous possédez une cheminée, ou un four en pierre. Huiler une tuile canal, placer vos calçots dedans et faites cuire jusqu'à caramélisation.
- Si vous ne possédez ni cheminée, ni four en pierre, les faire cuire à la plancha.
- Réserver au chaud jusqu'au moment de déguster.

Pour la sauce Romesco:

- Préchauffer le four à 200°.
- Badigeonner d'huile d'olive les tomates et les poivrons coupés en deux et les faire griller.
- Sortir les légumes du four et laisser tiédir.
- Eplucher-les, puis les écraser encore chaudes dans un mortier.
- Incorporer la tranche de pain, les amandes hachées grillées.
- Continuer de piler tout en incorporant un filet de vinaigre balsamique, du poivre et un filet d'huile d'olive.
- Assaisonner la sauce Romesco en salant et ajouter le piment selon votre goût.
- Mixer légèrement au robot quelques secondes (il ne faut pas faire de la bouillie, j'aime bien le croquant des amandes), réserver au moins deux heures au réfrigérateur avant de la servir.

Conseil:

- On peut servir cette sauce avec des gambas, ou du poisson.
- Moi j'ai fini le reste tartiné sur une tranche de pain bien croustillante.