



La convivialité pimentée

Crevettes marinées au gingembre et Piment d'Espelette, petits légumes croquants

Par le Chef Patxi Massonde - Restaurant Oppoca à Ainhoa (64)

Ingrédients :

Légumes : 50g de carottes, 50g de courgette (brunoise), 50g de fenouil, 50g de céleri, sel et **Piment d'Espelette**.

Crevettes et marinade : 400g de crevettes, 1 jus de citron vert, 25g de miel, 25g de sauce soja, 25g oyster sauce (facultatif), 10g d'huile de sésame, 1 échalote ciselée, 1 gousse d'ail hachée, 1 C. de coriandre hachée, 1 C. de gingembre haché, sel et Piment d'Espelette.

Préparation : Couper tous les légumes en petits carrés. Assaisonner et réserver. Mélanger tous les ingrédients de la marinade à froid. Étaler les crevettes, verser la marinade dessus et laisser au frais avec un papier film dessus pendant 3 à 4 heures. Disposer les petits légumes sur assiette ou petite cuillère spéciale. Ajouter les crevettes égouttées, parsemer le Piment d'Espelette dessus.

Recette Gourmet

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min.

Friture d'anchois à la fleur de sel et au Piment d'Espelette

Par le Chef Bruno Jauriberry - Restaurant Gamia à Bussunarits (64)

Ingrédients : 300g d'anchois frais, huile de friture, farine, sel, **Piment d'Espelette**, ail, persil, vinaigre d'alcool ou jus de citron.

Préparation : Vider et nettoyer les anchois. Rouler les anchois dans la farine et bien éliminer le surplus. Dans une poêle bien chaude, faire frire les anchois 3 minutes environ. Ajouter l'ail, le persil et l'assaisonnement. Dégraisser la poêle et déglacer au vinaigre ou au jus de citron. Servir très chaud et ajouter une pincée de Piment d'Espelette au moment de servir.

Recette Facile

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min.



L'entrée des Artistes

Petit gâteau au chèvre frais au Piment d'Espelette et ciboulette

Par le Chef Gérard Fouché - L'Atelier des Sens à Paris (75)

Ingrédients : 3 chèvres frais blancs, 1 petite boîte de piquillos, ciboulette, jus de 2 citrons, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 courgettes, 1 pincée de sel, 1 grosse aubergine, basilic, ail, **Piment d'Espelette**.

Préparation : Laver et tailler les courgettes en fines lamelles. Les cuire 1 à 2 mn dans de l'eau bouillante salée et rafraîchir. Tailler les aubergines en petits dés. Les mettre dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'huile et le sel. Faire chauffer, couvrir, cuire 8 mn, puis réduire en purée et assaisonner de Piment d'Espelette. Dans un mixeur, mettre le fromage de chèvre, le jus d'un citron, la ciboulette ciselée, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du piment et le sel. Faire une purée. Tailler les piquillos en petits dés et les incorporer à la mousse de chèvre. Chemiser les moules de lamelles de courgettes. Garnir de mousse de chèvre au 1/3, puis de purée d'aubergines et finir avec la mousse de chèvre. Dans un mixeur, mettre l'ail dégermé, le jus de citron, l'huile restante, du sel et du Piment d'Espelette. Sur une assiette, démouler le gâteau de chèvre et mettre autour un cordon de vinaigrette.

Velouté de potiron au Piment d'Espelette

Par Laurence Lastiri - Productrice de Piment d'Espelette à Itxassou (64)

Ingrédients : 600g de potiron, 400g de pommes de terre, 3 oignons, beurre, 20 cl de crème épaisse, sel et une cuillère à café de **Piment d'Espelette**.

Préparation : Éplucher, laver et couper en morceaux le potiron et les pommes de terre. Les cuire à feu doux dans de l'eau bouillante salée pendant 45 minutes. Les égoutter et les réduire en purée, puis les mélanger à l'eau de cuisson. Émincer les oignons et les faire revenir dans le beurre. Incorporer les oignons à la purée et cuire à nouveau 15 min. Finir le velouté en incorporant la crème et le Piment d'Espelette.

Recette Gourmet

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min.

Recette Facile

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min.



Les petits plats dans les grands

Carpaccio de canard, vinaigrette d'agrumes, mesclun de salade au basilic

Par le Chef Bruno Jauriberry - Restaurant Gamia à Bussunarits (64)

Ingrédients : 2 magrets frais, 1 citron, 1 orange ou pamplemousse, 2 feuilles de basilic, sel de Bayonne, huile de noisette, **Piment d'Espelette**, huile d'olive.

Préparation : Dégraisser les magrets. Trancher finement dans la longueur. Disposer les lamelles de magrets généreusement sur une assiette. Assaisonner 2h avant de servir avec du sel, du Piment d'Espelette et un filet d'huile de noisette. Laver votre mélange de salades. Préparer votre vinaigrette d'agrumes dans un bol : 2 cuillères d'huile d'olive, sel et Piment d'Espelette. Ajouter les segments d'agrumes et le jus qui fera office de vinaigre. Au moment de servir, ajouter le mesclun préalablement assaisonné.

Recette Gourmet

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min.

Moules à la crème au Piment d'Espelette

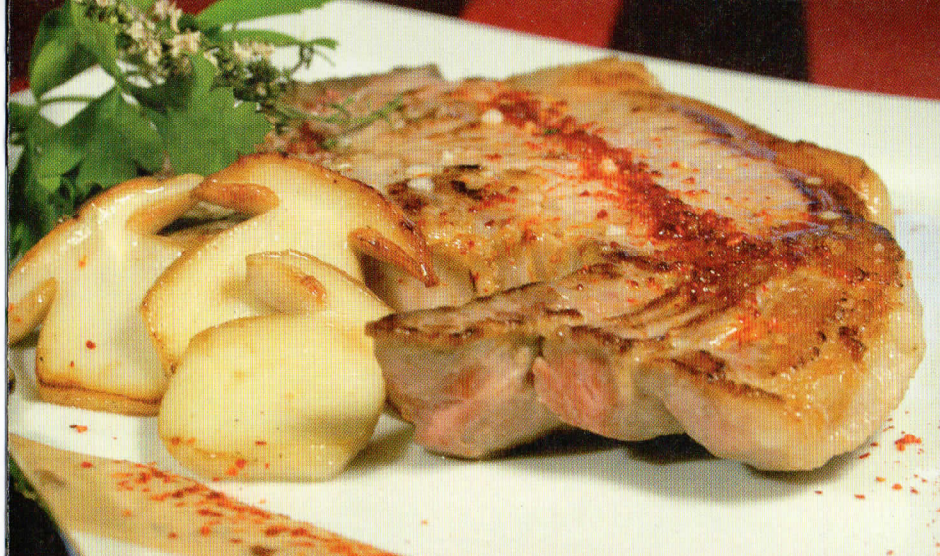
Par le Chef Frédéric Haristoy à Espelette (64)

Ingrédients : 2 litres de moules de Bouchot, 50g d'oignons, 50g d'échalotes, 6 gousses d'ail haché, 30g de chapelure, 1dl de crème épaisse, 1dl de vin blanc sec, 1 **Piment d'Espelette** (corde) coupé en lanières, une pincée de **Piment d'Espelette** en poudre, persil.

Préparation : Laver les moules plusieurs fois, les mettre dans une grande casserole (deux fois le volume). Mettre tous les ingrédients sauf le piment en lanière et la moitié du persil. Poser la casserole avec un couvercle sur le feu vif et porter à ébullition, éteindre le feu et laisser deux minutes. Servir dans un plat de service bien creux parsemé avec le persil réservé et les lanières de Piment d'Espelette.

Recette Facile

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min.



Côtes de veau aux champignons de saison et Piment d'Espelette

Par le Chef Patxi Massonde - Restaurant Oppoca à Aïnhua (64)

Ingédients : 4 côtes de veau, 700g de champignons de saison, ail, persil, huile d'olive, 1 verre de vin blanc, 5 cl de crème fraîche (facultatif), sel et **Piment d'Espelette**.

Préparation : Tailler les champignons et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter l'ail, le persil, le sel et le Piment d'Espelette. Réserver. Dorer les côtes de veau avec un peu d'huile d'olive. Déglacer avec le vin blanc, ajouter un peu d'eau et laisser cuire 3-4 minutes. Incorporer les champignons, laisser mijoter 1 min. Vous pouvez éventuellement ajouter 5 cl de crème en même temps que les champignons. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le Piment d'Espelette.

Recette Facile

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min.

Spaghettis façon pibale au Piment d'Espelette

Par le Chef Antton Amilibia - Traiteur officiant à Espelette (64)

Ingédients : 300g de spaghettis, fumet de poisson en poudre, 1 **Piment d'Espelette** séché (corde), 15 cl d'huile d'olive, 4 gousses d'ail, **Piment d'Espelette** en poudre.

Préparation : Chauffer de l'eau avec le fumet de poisson. Cuire les spaghettis coupés en 4 et les laisser refroidir. Enlever le pédoncule et les graines du piment sec et le découper en lamelles. Dans un plat en terre, chauffer l'huile d'olive. Faire dorer l'ail et les lamelles de piment. Incorporer les spaghettis froids et les mélanger à l'ensemble pendant toute la durée de chauffe. Retirer les tranches de piment. Saupoudrer de Piment d'Espelette et servir.

Recette Facile

Pour 4 personnes
Préparation : 25 min.

Retrouvez nos recettes sur www.pimentdespelette.com



Douceurs épicées

Quenelle de mousse de chocolat blanc au Piment d'Espelette et son coulis de fruit rouge

Par le Chef Bruno Jauriberry - Restaurant Gamia à Bussunarits (64)

Ingédients : 200g de chocolat blanc, 50 cl de crème fleurette, fruits rouges (groseille, fraise, framboise...), 2 pincées de **Piment d'Espelette**, 50g sucre semoule, 4 feuilles de menthe.

Préparation : Fondre le chocolat au bain marie. Monter la crème fouettée (pas trop serrée) avec 2 pincées de Piment d'Espelette. Quand le chocolat est fondu, incorporer la crème fouettée délicatement avec une spatule. Réserver au froid. Coulis : Couper les fruits rouges, ajouter un peu d'eau et le sucre, mixer et passer au chinois. Dans des assiettes creuses (bien froides), former 3 quenelles de mousse à l'aide d'une cuillère très chaude. Ajouter un filet de coulis et quelques fraises ou framboises. Vous pouvez ajouter une tuile ou des petites madeleines.

Recette Gourmet

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min.

Crème Brûlée au Piment d'Espelette

Par Dominique Ruault - Restaurant de Direction (75)

Ingédients : 120 g sucre, 240 g lait entier, 360 g crème UHT, 6 jaunes d'œufs, 1/2 cuillère à café de **Piment d'Espelette**, 60 g sucre cassonade.

Préparation : Faire bouillir le lait et la crème avec la moitié du sucre. Fouetter les jaunes et le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait sur le mélange d'œufs en fouettant, écumer la mousse. Ajouter le Piment d'Espelette. Mettre 14cl du mélange dans 6 plats à œufs de 12 cm de diamètre. Cuire au four à 120°C pendant 25 mn jusqu'à ce que la crème soit ferme au toucher. Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser sous le grill du four bien chaud. Servir avec une compotée d'abricots.

Recette Facile

Pour 6 personnes
Préparation : 10 min.

Astuces : Mettre un œuf entier et 5 jaunes si vous voulez une crème plus épaisse. Dans un four à gaz, après vos cuissons du matin, ne garder que la veilleuse et mettre les crèmes à cuire tout l'après-midi.