



## COUTEAUX BRETONS À LA BASQUAISE

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1kg de couteaux
- 5 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 cl de vin blanc
- Sel et poivre
- 2 poignées de gros sel
- 100 gr de beurre
  
- 2 Bottes d'asperges vertes
- 600 gr de poivrons multicolores
- 150 gr d'oignons
- 50 gr d'ail haché
- 3 cl d'huile d'olive
- 2 tranches de jambon de Bayonne émincé finement
- 400 gr de tomates bien mures
- Sel, poivre et piment d'Espelette



### Progression

Mettre les couteaux à tremper dans de une eau froide salée pendant 15 minutes.

Remuez régulièrement pour qu'ils recrachent le sable qu'ils contiennent, puis les rincez 2 par 2 sous le robinet et laissez égoutter dans une passoire.

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive. Quand celle-ci ai bien fumante, y jeter les couteaux.

Bien remuer et ajouter l'ail écrasé, l'oignon cicelé et vin blanc

Au bout de 3/4 minutes tous les couteaux doivent être ouverts.

Les décanter et passer le jus au chinois et réserver.

Tailler 400gr de poivrons en brunoise et les faire suer à l'huile d'olive dans un grand sautoir tout en les gardant bien croquant, et réserver.

Dans le même sautoir, faire suer les lamelles de jambon de Bayonne et les oignons émincés pendant 35 minutes environ. Ajouter les 200 gr de poivrons restant taillés en gros tronçons. Laisser cuire 10 minutes avec un couvercle, puis ajouter les tomates coupées en deux et le piment d'Espelette. Ajouter le jus de cuisson des couteaux et laisser cuire à feu doux avec un couvercle pour 15 à 20 minutes.

Passer au blender, chinoiser et réserver.

Remettre le coulis à réduire à consistance et ajouter la brunoise de poivrons étuvés.

### Dressage

Dans 4 assiettes, dresser les asperges réchauffées et ajouter les couteaux en les intercalant et napper le tout de la sauce encore bien chaude.



**Chef Jean Luc BUSCAYLET**

*Chef consultant*