

Margate APPM

Pour 500 g de blanc.

1 verre d'huile d'olive
30 g de beurre
150 g de tomates
30g d'échalotes émincées
1 gousse d'ail
1 dl de vin blanc sec
5 cl de cognac (ou armagnac)
2 à 3 cuillères à soupe d'estragon frais haché
Sel, poivre, 1 pointe de couteau de piment de Cayenne
2 à 3 cuillères de concentré de tomates
2 cuillères à soupe de crème fraîche

Cuire les blancs de Margate au court bouillon 25 à 30 mn.
Contrôler la cuisson, la chair devant rester légèrement ferme.
Chauffer l'huile et le beurre et ajouter l'échalote et l'ail, puis le vin blanc, les tomates hachées, le cognac, et l'estragon.
Saler, poivrer et ajouter le piment.
Mettre les margates coupées en lanières, puis le concentré de tomates.
Laisser cuire environ 10 mn à feu doux.
Contrôler la cuisson et ajouter la crème fraîche.
Servir chaud avec un riz nature.

Vin : Rosé ou blanc sec

On peut mettre les têtes et les tentacules, mais il faut alors prolonger la cuisson au court-bouillon de + ou - 5 mn.
Un peu de bisque d'étrilles ou de homard améliore notablement la recette.