

Pintxos de Saint-Sylvestre

RÉVEILLON Vivien Durand, docteur es-pintxos du Lieu-dit Vin, dévoile six de ses recettes

DOMINIQUE BAYLE-SIOT

d.baylesiot@sudouest.com

Surprenant, convivial, joyeux... Les qualificatifs ne manquent pas pour évoquer un repas de nouvel an en version pintxos. Pour vous inviter à cette aventure gastronomique, Vivien Durand, chef inspiré du Lieu-dit Vin à Hendaye, dévoile six de ses recettes « faciles à élaborer » et très simples « à envoyer ». « C'est du mange debout, si tu fais participer tout le monde, faut jouer le jeu à 100 % et ne pas s'asseoir », prévient l'artiste. Un verre dans une main (Adrien Goudier le sommelier livre aussi son conseil), deux doigts pour manger (prévoir deux ou trois de chaque pintxo par personne). Bonne année !

1 Chips de boudin de chakola

Ingrédients : boudin (Vivien s'approvisionne à la boucherie charcuterie Chakola à Socoa plage), une ou deux grosses pommes de terre binje, un peu de fécule de pomme de terre, huile de tournesol, sel.

Découpez en fines tranches (un demi-millimètre) les grosses pommes de terre (deux tranches par pintxo). Déposez sur chaque tranche une grosse noisette de boudin. À l'aide d'un pinceau, étaler la fécule délayée dans l'eau pour coller la seconde tranche de pomme de terre et ainsi former une raviole. Cuire dans l'huile à 180°. Salez (attention le boudin l'est déjà).

Verre : cidre basque de Jaxu, domaine Bordatto Etxaldea.

2 Huîtres, sucrose, citron et gin-fizz

Ingrédients : huîtres, sucrose, citron, huile d'olive, gin, gélatine, sel, poivre.

Portez très vite à ébullition le gin avec un zeste de citron (pour en chasser l'alcool) et ajoutez la gélatine (six feuilles au litre). Réservez. Ouvrez les huîtres (si fait à l'avance maintenez-les dans leur eau), nettoyez les coquilles. Coupez les sucres en quatre puis émincez-les (5 mm). Préparez la vinaigrette, zeste et jus de citron, sirop de citron (pour couper l'amertume), huile d'olive, sel poivre. Assaisonnez la salade en ajoutant un peu d'eau de l'huître. Dans chaque coquille déposez un lit de salade, une huître, enfin la gelée de gin.

Verre : rien ou bien un dé à coudre de whiskies à la saveur iodée.

3 Truite en croustillant de noisette

Ingrédient : cœur de truite de Banca fumée ou de saumon. Noisettes



Sur une ardoise, les jambonnettes de grenouilles deviennent œuvre d'art. PHOTO PATRICK BERNIERE

torréfiées concassées, fromage raifort, crème fraîche, huile de noisette (Errota aux halles de Saint-Jean-de-Luz). Longues piques en bois. Sel, poivre.

Dans un mélange raifort - crème fraîche, ajoutez un trait d'huile de noisette, sel et poivre. Découpez des bâtonnets de truite (1,5 cm x 1,5 cm), placez-en un sur chaque pique. Trempez les bâtonnets dans la crème puis roulez-les dans les noisettes.

Verre : vin de Loire (blanc) Clos du Breuil de François Chidaine (2007).

4 Pommes d'amour au foie gras

Ingrédients : terrine de foie gras, sucre et eau, fleur de sel et piment d'Espelette (décoration), film alimentaire, longues piques en bois.

À l'aide de film alimentaire (doublé sinon il se déchire), réalisez des boules de foie gras (15 à 20 g). Réservez au réfrigérateur (enlevez le film, piquez chacune sur les bâtonnets en bois puis réservez au congélateur 30 min avant le trempage). Imbibez les pierres de sucre avec l'eau pour élaborer un caramel (blond). Sur le plat de service, passez un chiffon imbibé d'huile de tournesol, répandez fleur de sel puis piment. Hors du feu, trempez chaque boule de foie gras

dans le caramel, déposez-les dans le plat.

Verre : Jurançon du domaine Bel-lauc (100 % petit manseng).

5 Jambonnettes de grenouilles

Ingrédients : cuisses de grenouille, oignon, ail, persil, beurre, farine, œuf, chapelure blanche, sel, poivre.

Passez les cuisses dans la farine, l'œuf battu et la chapelure, à deux reprises. Cuire au four un ou deux oignons (avec la peau) posés sur un lit de sel. Laissez refroidir, mixez. Dans un beurre moussieux à la poêle, faites revenir des pétales d'ail et le persil en julienne. Ajoutez quelques cuillerées de pulpe d'oignon, un trait de jus de citron, sel poivre. Frire les cuisses dans l'huile de tournesol (180°). Présentez dans le plat de service.

Verre : Mercurey blanc Domaine Chanzy 2007.

6 Tartine de saint-Jacques au chorizo

Ingrédients : baguette de pain, coquilles saint-Jacques, chorizo, ciboulette, estragon, aneth, huile d'olive, sel, poivre.

Découpez en biseau la baguette en fines tranches (5 mm d'épaisseur, 7 ou 8 cm de longueur). Faire dorer

au four un côté avec un peu d'huile d'olive. Concassez les saint-Jacques au couteau, découpez aussi en petits dés le chorizo. Mélangez dans un rapport 3/4 coquilles, 1/4 chorizo avec les herbes et l'assaisonnement. À l'aide d'une cuillère, réalisez des quenelles (tassées) du mélange et l'appliquer fortement sur une moitié de tartine. Saisir dans une poêle antiadhésive dans un peu d'huile chaque côté de la quenelle.

Verre : vin rouge jeune d'Espagne, Camin de priorat d'Alvaro Palacios (100 % grenache).