Calmar à la carbonara de Jean-François Piège

Je vous offre aujourd’hui une petite pépite trouvée sur internet: une des recettes signature d’un immense chef au parcours prestigieux : Jean-François Piège. Pour avoir eu la chance de déguster ce plat à la Brasserie Thoumieux, je peux vous assurer qu’il est sublime sur le plan gustatif et réalisable par tous, facile et rapide à faire. Et cerise sur le gâteau : la vidéo de la réalisation de a à z de ce magnifique plat!

Cette recette à été présenté par le Chef dans l’émission Top Chef lors d’une épreuve culinaire de trompe l’œil.

Calmar à la carbonara

Difficulté: facile et peu onéreux

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 gr de calmar nettoyé (par votre poissonnier)
- 100 gr de lard (3 belles tranches)et 50 gr supplémentaire pour parfumer la crème
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 4 jaunes d’œufs (vous n’aurez besoin que des jaunes)
- une gousse d’ail
- 1 botte de ciboulette
- 150 gr de parmesan
- poivre en mignonnette(concassé grossièrement)

Préparation:

Pour être bien à l’aise préparez tous les ingrédients et faites toutes les découpes avant de commencer la recette dont la cuisson est assez rapide.

- Ciselez la ciboulette. Réservez.
- Coupez les tranches de lard en petits lardons. Réservez.
- Râpez le parmesan. Réservez.
- Clarifiez les œufs (séparez les blancs de jaunes).Versez les jaunes dans un petit bol dont vous aurez au préalable huilé les bords de manière à éviter que les jaunes ne collent à la paroi du récipient.. Réservez.
- Tranchez finement le calmar en bandes de 1 mm dans la largeur, façon spaghettis. Regardez bien la découpe du chef sur la vidéo. Réservez.

Vous allez alors pouvoir passer à la cuisson.

- Faites revenir les lardons (100 gr) dans une cocotte sans graisse avec une gousse d'ail.
- Lorsque les lardons sont bien dorés égouttez les. Réservez. Versez le trop plein de gras rendu par leur cuisson sur les spaghettis de calmar et bien mélanger.
- Versez la crème dans la cocotte dans laquelle vous avez laissé et écrasé la gousse d'ail. Montez la crème à ébullition avec les 50 gr de lard restant. Laissez infuser 10 mn après avoir éteint le feu. Passez la crème au chinois de manière à ôter les morceaux de lard. Ils n'ont servis qu'à aromatiser la crème.
- Les plus attentifs d'entre vous auront constaté que dans la vidéo le chef ne met pas de lard dans la crème…Je possède le livre « Best of Jean François Piège » et dans ce livre le chef nous présente la même recette en infusant du lard dans la crème. Pour avoir tester les deux techniques je préfère la seconde car la crème est plus parfumée. A vous de voir!
- Passez les calmars **1 mn** sous le grill de votre four. Pour cette cuisson suivez bien le conseil du chef: » le calmar, il cuit de peur ou il cuit 10h »
- Versez la crème sur les calmars. Mélangez.

On passe au dressage!

Dressage:

Je vous conseilles de chauffer préalablement vos assiettes à 65° au four.

- Déposez dans chaque assiette les spaghettis de calmars.
- Râpez du parmesan sur chaque assiette.
- Déposez les lardons dessus.
- Saupoudrez de ciboulette.
- Puis déposez un jaune d'œuf au milieu du plat et saupoudrez le de poivre.

La recette en vidéo:

La brasserie Thoumieux
79 Rue Saint Dominique
75007 Paris
01 47 05 49 75

Allez, Jean-François Piège vient de me faire le grand plaisir d'ajouter mon tweet à ses favoris…