



AJI DU PACIFIQUE TOMATES ET POIVRON GRILLE AU PIMENT D'ESPELETTE.

par Mathieu Taussac

Nbre de personnes : 8



Ingédients

4 poissons AJI (St Charles en français)
QS sel, sucre, huile d'olive
1 poivron rouge
1/2 botte de menthe
1 botte de coriandre
4 tomates en dés
1 cuil à café de vinaigre de riz
1 cuil à soupe d'huile d'olive
1 piment d'Espelette en fine brunoise

Huile d'herbes de Aomori (région nord du Japon)
ou 100g herbes : mélanger (feuille de moutarde, basilic, persil)
100cc d'huile d'olive des Baux de Provence
1 pc d'ail , sel, poivre

Réalisation

Habiller, lever les filets de AJI, les désarêter puis couper les extrémités pour obtenir des filets rectangulaires, les saupoudrer de sel et de sucre, réserver ainsi au froid .

Griller le poivron sur une flamme, le peler et le couper en dés .

Ciseler la menthe et la moitié de la coriandre, mélanger avec les dés de tomates et de poivron, assaisonner de sel, sucre, vinaigre de riz et huile d'olive . Ajouter le piment d'Espelette, réserver le tout au froid .

CUISSON :

Huiler légèrement une plaque inox, déposer les filets de AJI (peau dessus), cuire dans un four a 200 degrés pendant 1 minute 30 environ pour obtenir une chair moelleuse .

Hors du four, badigeonner avec de l'huile d'olive puis griller la peau avec un chalumeau .

Finition&Dressage

Dans une assiette, dresser la tomate et le poivron, poser dessus un filet de AJI et quelques gouttes d'huile d'herbes.

Le mot du Chef : je conseille un Salvat muscat sec 2005.

C'est un vin du Roussillon (proche de mon Languedoc natal) le Domaine Salvat, exploitation familiale de Jean Philippe Salvat et son fils Philippe, située plein Sud sur la haute vallée de l'Agly.

Une belle histoire que celle de ce domaine de 45 ha, entièrement liée à celle du château de Taichac construit vers le XIVe siècle. C'est le grand-père Irénée Salvat qui a repris le domaine et été le premier à y implanter de la vigne.

Leurs cépages principaux pour les vins Rouges : Grenache Carignan, Merlot, Syrah. Pour les vins Blancs : Grenache gris et blanc, Macabeu, Malvoisie, Muscats Roussanne, Marsanne.