

Bakailaoa, Txistorra xehatu eta baratxuri Piperrak



Ingrédients pour 4 personnes:

800g de pavé de Cabillaud.
1 Txistorra d'environ 200g (à défaut un chorizo fort ou doux selon les goûts).
2 Poivrons verts moyens.
2 Poivrons rouges moyens.
4 gousses d'Ail.
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Piment d'Espelette.
Sel.

Préparation:

- Préchauffer le four à 150°C à chaleur traditionnelle.
- Éépiner les poivrons et couper-les en lanières.
- Les mettre dans un plat à four avec les gousses d'ail entières non pelées (en chemise).
- Saler, ajouter un filet d'huile d'olive, mélanger et enfourner.
- Couper la txistorra en petits morceaux, un peu comme un tartare.
- Mettre les morceaux dans un plat à four et enfourner.
- Laisser les 2 plats 1h au four en remuant de temps en temps.
- Vider par deux fois le gras rendu par la txistorra pendant la cuisson, afin de rendre ce plat plus léger et la txistorra bien croustillante.
- Sortir les deux plats du four et abaisser la température à 100°C en chaleur tournante.

Pour le plat de poivrons :

- Presser les gousses d'ail afin de vider la pulpe de celles-ci dans les poivrons.
- Bien mélanger.

Pour le plat de txistorra:

- Mettre la txistorra dans un saladier et l'émietter en crumbel.
- Garder le plat de cuisson sans le nettoyer et y déposer les dos de cabillaud découpés en 4 portions.
- Saler légèrement, mettre une pincée de piment d'Espelette et répartir dessus le crumble de txistorra.

- Mettre les 2 plats dans le four pendant 30 minutes.
- Dans chaque assiette, répartir le mélange poivrons-ail et déposer dessus un pavé de cabillaud à la txistorra.
- Vous pouvez accompagner ce plat de riz si vous le voulez plus nourrissant.