

Cigaline marinée Picalili, pesto ail des ours et grenailles

Pour 2 Personnes

- 300 gr de Cigaline (araignée de Porc)
- 2 très grosses poignées de Grenailles
- 1 grosse poignée d'ail des ours frais
- 1 cuillère à café de pesto d'ail des ours
- 2 cuillères à soupe de Condiment Picalili
- Huile d'olive
- Beurre doux
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Étapes

- Commencer par réaliser la marinade en mélangeant le Condiment Picalili et le pesto d'ail des ours. Réserver
- A l'aide d'un couteau très aiguisé, préparer la viande en retirant le plus possible les parties grasses.
- Laver l'ail des ours, retirer les queues, éponger avec un sopalin et ciseler très très finement.
- Mettre la cigaline dans un grand plat.
- Badigeonner la viande de marinade. Ajouter un filet d'huile d'olive et bien malaxer avec les mains propres sur toutes les faces. Couvrir d'une feuille d'alu et réserver
- Laver les Grenailles avec leur peau, bien les essuyer.
- Mettre un filet d'huile dans une cocotte avec une noix de beurre.
- Ajouter les Grenailles et commencer la cuisson.
- Lorsqu'elles sont dorées, ajouter l'ail des ours ciselé. Saler et poivrer
- Poursuivre la cuisson à couvert puis lorsqu'elles sont cuites, retirer le couvercle et monter la puissance du feu. Remuer souvent.
- Faire chauffer le grill à feu vif (ou la plancha) et cuire les Cigalines, baisser le feu en court de cuisson. Saler et poivrer
- Servir une portion de grenailles et un morceau de viande. Décorer avec des fleurs d'ail des ours. Déguster aussitôt

