

Calçots catalans



Temps: <30 min

INGRÉDIENTS POUR
6 À 8 PERSONNES

30 oignons nouveaux (calçots),
aussi épais que possible

SAUCE SALVITXADA

1 tête d'ail

3 grosses tomates

1 à 4 piments séchés

50 g d'amandes émondées

50 g de noisettes émondées

3 cs de paprika rouge en poudre

Poivre de Cayenne ou piment
d'Espelette, selon le goût

2 cs de vinaigre de vin rouge

1 cc de cumin moulu

200 ml d'huile d'olive extra vierge

MIXER LA SAUCE

Faire tremper la tête d'ail dans l'eau froide pendant une heure, puis la faire cuire au four à basse température ou sur le gril pendant une trentaine de minutes jusqu'à ce que les gousses deviennent tendres et onctueuses. La peau doit être légèrement brûlée à l'extérieur. Griller ensuite les tomates pendant une dizaine de minutes. Leur peau doit également être légèrement brûlée. Lorsque la tête d'ail a suffisamment refroidi, la couper en deux et en extraire les gousses. Ôter la peau des tomates. Équeuter les piments (ajuster la quantité en fonction de la variété et des goûts personnels). Faire dorer les noisettes et les amandes à sec dans une poêle, ajouter 2 cs d'huile d'olive, l'ail, le piment séché et le paprika en poudre. Mélanger, puis ajouter les tomates, le vinaigre et le cumin. Laisser mijoter 10 minutes.

Passer le tout très finement au mixeur, en versant l'huile d'olive progressivement. Vérifier l'assaisonnement.

GRILLER LES CALÇOTS

Laver les oignons nouveaux entiers, avec les racines et les feuilles extérieures. Les placer autant que possible les uns à côté des autres dans une grande grille à barbecue rabattable et les passer à feu vif pendant environ 5 minutes de chaque côté. Enrouler les oignons fraîchement grillés dans du papier journal et les réserver pendant quelques minutes. Ensuite, il suffit de presser avec deux doigts la peau brûlée non comestible pour en extraire le cœur fondant des calçots.

SERVIR

Accompagner simplement d'une sauce Salvitxada et de pain frais.