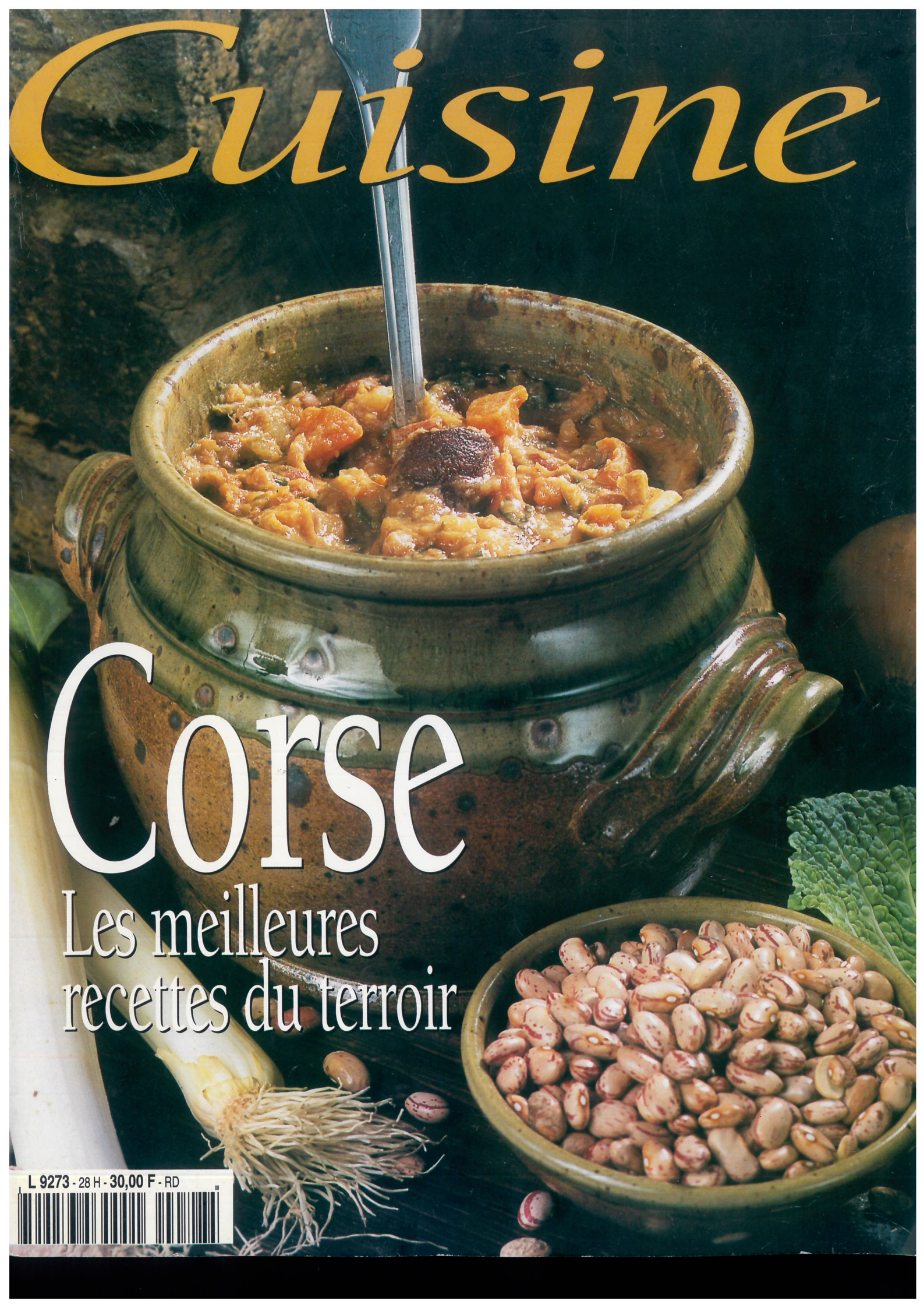


Cuisine



Corse

Les meilleures
recettes du terroir

L 9273 - 28 H - 30,00 F - RD



A Macciotta

Anna et Henri Sker

Chez les Sker, le poisson est une affaire de famille. On le pêche de père en fils depuis des générations. Et c'est avec Anna, son épouse, qu'Henri le cuisine à chaque retour de pêche dans son restaurant "A Macciotta".

Centuri est une des perles du Cap Corse. Petit village de pêcheurs bercé par la Méditerranée, il offre à ses visiteurs une vision inoubliable. Que vous arriviez par la route ou par mer, Centuri la pudique ne se dévoile qu'au dernier moment. Ses petites rues débouchent toutes sur le port. Ses maisons collées les unes aux autres n'ont jamais la même hauteur, ni la même largeur. C'est peut-être cela aussi qui lui donne ce charme sans pareil. Comme cette rive droite et cette rive gauche, qui, plus qu'à Paris encore, opposent et séparent les habitants d'un village que l'on pourrait croire trop tranquille. Bref, Centuri la discrète n'en a pas pour autant oublié son tempérament trempé par les tempêtes "cap corsines". Et c'est tout naturellement que Centuri, petit port tourné vers la mer, donne naissance, depuis des siècles, à des générations de pêcheurs.

Poursuivant la tradition familiale, Henri Sker part chaque matin à l'aurore sur son pointu remonter ses filets posés la veille. Il y a dedans l'espoir d'une chimère. Paradis des langoustes et des poissons, ce petit coin de Méditerranée donne encore, mais pour combien de temps, une substantielle et généreuse pêche. Liches, langoustes, araignées de mer, chapon, mustelle, et autres denti, remontent encore frétilants des profondeurs. De retour au port, et sans attendre, cette pêche miraculeuse est apportée à "A Macciotta", le restaurant d'Henri Sker. Autant dire qu'ici, le poisson ne voyage pas. On est certain de sa provenance. Sa fraîcheur ne fait aucun doute. Regardez ce chapon de Méditerranée avec ces belles couleurs rouges. Et cette langouste ! Exceptionnelle. Elle pèse 3,5 kg. "Un beau morceau", s'exclame un connaisseur.

Là, avec son épouse Anna, il les prépare à sa façon. Olives, romarin, tomates, poivrons, l'incontournable ail et une pointe de piment constituent les ingrédients de base de cette



cuisine savoureuse. Ici, rien de compliqué, mais tout est excellent. Comme ces pâtes à la langouste, une pure merveille, un vrai délice. Relevées comme il faut. Bonnes à s'en lécher le bout des doigts, comme ces plateaux de fruits de mer généreux et succulents, ou ces chapons au four accompagnés de pommes de terre confites dans leur jus. Les gourmands de la mer sauront apprécier. À "A Macciotta", la saveur des mets vous laissera un

doux et délicieux souvenir de Centuri l'inoubliable.

* En Corse, A Macciotta signifie "Les Madrépores", roccaille au fond de la mer où les langoustes se sentent si bien.



La salade du pêcheur (voir page 30) peut également être dégustée sur un plateau de fruits de mer.

A Macciotta, le plateau est ainsi composé :

- 1/2 langouste
- 1 araignée de mer
- Des crevettes
- Des huitres

A MACCIOTTA

Salade aux fruits de mer

Préparation et cuisson . 45 mn
Congélation du poulpe. . . 24 h
Difficulté facile

Marché pour 4 personnes

- 1 petit poulpe*
- 1 seiche
- 1 kg de moules
- 1 kg de coques
- 500 g de crevettes roses calibre 60-80 (cuites)
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert
- 2 gousses d'ail
- Quelques branches de persil
- 10 cl d'huile d'olive
- Quelques olives noires
- Sel, poivre

* Pour une bonne cuisson du poulpe, il est conseillé de le mettre au congélateur pendant 24 heures au moins

Épluchez l'ail et lavez le persil. Puis hachez ail et persil ensemble. Réservez.

Faites cuire chaque ingrédient séparément :

- le poulpe, 10 minutes



- la seiche, 5 minutes
- les moules, ébarbez-les et lavez-les soigneusement. Mettez-les dans une casserole à feu vif, afin de les ouvrir. Dès qu'elles sont ouvertes, égouttez-les et décortiquez-les.
- les coques, même préparation que les moules.

- les crevettes, ébouillantez-les et décortiquez les queues. Gardez-en quatre entières pour la décoration.

Le poulpe et la seiche ayant refroidi, découpez-les en petits dés ; faites de même avec les poivrons.

Dans un saladier, mélangez le tout, ajoutez le jus des citrons, l'huile d'olive, les olives noires, l'ail et le persil hachés. Salez et poivrez selon votre goût. Gardez au réfrigérateur. Servez frais.

Présentation

Si vous en avez l'occasion, gardez des carapaces d'araignées de mer : elles serviront pour présenter la salade.

LE CONSEIL DE L'ŒNOLOGUE

"On dégustera cette salade de fruits de mer de Centuri avec un vin du Cap Corse, un blanc du Domaine de Pietri. Dans les fruits de mer, on a toujours un goût iodé. Pourquoi un Domaine de Pietri ? Car c'est un vin blanc sec, bien structuré, avec une belle acidité qui va soutenir sur des notes iodées."





A MACCIOTTA

Chapon au four

Préparation..... **25 mn**
 Cuisson **30 mn**
 Difficulté **facile**

Marché pour 4 personnes

- 2 chapons de 800 g chacun
- 4 belles pommes de terre
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert
- 1 tête d'ail
- 2 oignons
- Des olives noires
- Sel, poivre au moulin
- Huile d'olive vierge extra
- 20 cl de vin blanc
- 1 bouquet de romarin
- 1/2 litre d'eau

Le poisson

Si le poissonnier ou le pêcheur n'ont pas vidé les chapons et ôté les épines, munissez-vous de gants en caoutchouc renforcés pour procéder aux opérations suivantes, pour ne pas vous piquer. Coupez les épines des chapons à l'aide de bons ciseaux.

Écaillez le poisson, à l'aide d'un couteau de cuisine. Frottez le poisson de la tête vers la queue, dans un mouvement rapide, en le tournant au fur et à mesure, pour lui retirer les écailles, puis rincez le poisson sous le robinet. Attention de ne pas boucher l'évier avec ces petites écailles. Pour éviter cela, placez sous le poisson des feuilles de papier journal qui recueilleront le plus gros des écailles.

Videz les chapons en leur ouvrant le ventre et en retirant les viscères.

Les légumes

Préchauffez le four à thermostat 7, ou à 220°.

Épluchez les pommes de terre et émincez-les très finement. Découpez



les poivrons en rondelles. Débarrassez les oignons des deux premières enveloppes et coupez-les en quatre. Défaites la tête d'ail sans éplucher les gousses.

Dans un plat allant au four, faites un lit de pommes de terre, superposez les poivrons découpés, l'ail, l'oignon et les olives noires. Disposez dessus les deux chapons préalablement salés. Rajoutez l'huile d'olive, le vin blanc et l'eau.

Cuisson

Mettez dans le four chaud (220° environ) pendant 30 minutes. Vérifiez la cuisson et arrosez le poisson avec le jus

pour éviter le dessèchement. Rajoutez de l'eau si nécessaire.

Sur un plat de service, disposez le tout, et servez chaud.

LE CONSEIL DE L'ENOLOGUE

"Pour un plat de chapon bien cuit, on choisira un vin blanc reflétant le côté minéral du terroir de Patrimoine. Je choisis un Orega de Gafory blanc, pour sa bonne fraîcheur, son bel équilibre et son type minéral qui reflète bien l'appellation."



Spaghetti à la langouste de Centuri

Préparation 10 mn
Cuisson 15 mn
Difficulté facile

Marché pour 4 personnes

- 2 langoustes de 500 g chacune
- 500 g de spaghetti n°5
- 2 tomates fraîches bien mûres mondées
- 5 cl d'huile d'olive extra vierge
- 1 pincée de piment de Cayenne moulu
- 3 gousses d'ail
- Quelques branches de persil
- 5 cl de vin blanc
- Sel



Découpez la langouste en deux, dans le sens de la longueur et ôtez lui les intestins (le filament noir). Puis coupez-la en morceaux. Ne jetez rien de la langouste.

Dans une poêle, versez l'huile d'olive, et mettez à feu vif. Rajoutez la langouste et faites-la dorer. Baissez le feu,

ajoutez les tomates coupées. Écrasez-les avec une fourchette. Mettez l'ail et le persil hachés, le piment, le sel, le vin blanc et l'eau. Baissez le feu (feu doux). Laissez cuire 10 minutes et ajoutez de l'eau si nécessaire.

Simultanément, mettez de l'eau dans une autre casserole. Salez. Quand elle arrive à ébullition, plongez-y les spaghetti, faites-les cuire al dente (environ 7 minutes). Égouttez-les tout de suite et versez-les dans la poêle qui contient la préparation (langouste et jus) déjà cuite. Faites réduire quelques instants en remuant de temps en temps. Servez tout de suite.

LE CONSEIL DE L'ENOLOGUE

“Avec ce plat savoureux élaboré à partir de la très noble langouste, je choisirais un vin blanc de l'appellation Patrimonio, un vin blanc du Domaine Leccia, dans sa cuvée E Croce. Ce vin blanc généreux, gras, développe une belle longueur en bouche et une très belle puissance. Il ira aussi bien avec la langouste qu'avec le côté épicé de la sauce.”

