Spaghettinis aux oursins de mer à l'ail noir lacto-fermenté

pour 4 personnes

Ingrédients

400g de spaghettinis
40 langues de corail d'oursins extra frais péchés du jour
6 gousses d'ails noir lacto-fermenté
1 poignée de feuilles de persil plat bien vert
poivre 5 baies, fleur de sel, huile d'olive
8 tomates confites de Sicile
1/2 citron jaune de Sicile

A savoir

Saisonnalité : de novembre à avril. La vente et la pêche sont interdites en France d'avril a septembre.

Comment ouvrir les oursins :
Munissez-vous d'une paire de ciseaux pointus et d'une paire de gants pour ouvrir les oursins. Découpez la coquille au trois quart en partant de la zone molle dépourvue de piquants.
Retirez délicatement les langues à l'aide d'une petite cuillère à café et rincez les délicatement sous l'eau froide puis réservez les aux frais...
Si vous le souhaitez vous pouvez laver et sécher l'intérieur de quelques coques pour la présentation par exemple **avec des œufs brouillés**. Car sachez que le corail (langues) se marient très bien avec des œufs brouillés, comme L'OURSINADE, un grand CLASSIQUE de la cuisine provençale pour accompagner les poissons et fruits de mer.

Pour la petite histoire, j'aimerai partager ce plat avec vous que j'ai déguster sur une île très particulière cachée vers la Tunisie, l'île de Pantelleria, Sicilienne et volcanique, là ou j'ai découvert l'amitié en 2009 mais aussi la découverte de la fabrication du vin biologique en Amphore enterré dans le sol à ciel ouvert (le Zibibbo, ou encore, le Pinot Noir ou encore le Pignatello), l'origan, la fleur de sel, et les fameuses **CAPRES DE PANTELLERIA**, goûteuses à souhait.
Pantelleria est une île envoûtante, presque inaccessible, une belle façon de se sentir coupé du reste du monde... On surnomme cette île : LA FILLE DU VENT , LA PERLE NOIRE DE LA MEDITERANEE et je m'en suis inspiré, parfois je me dis que je suis le reflet de cette île, je lui ressemble tant, moi la fille du vent…

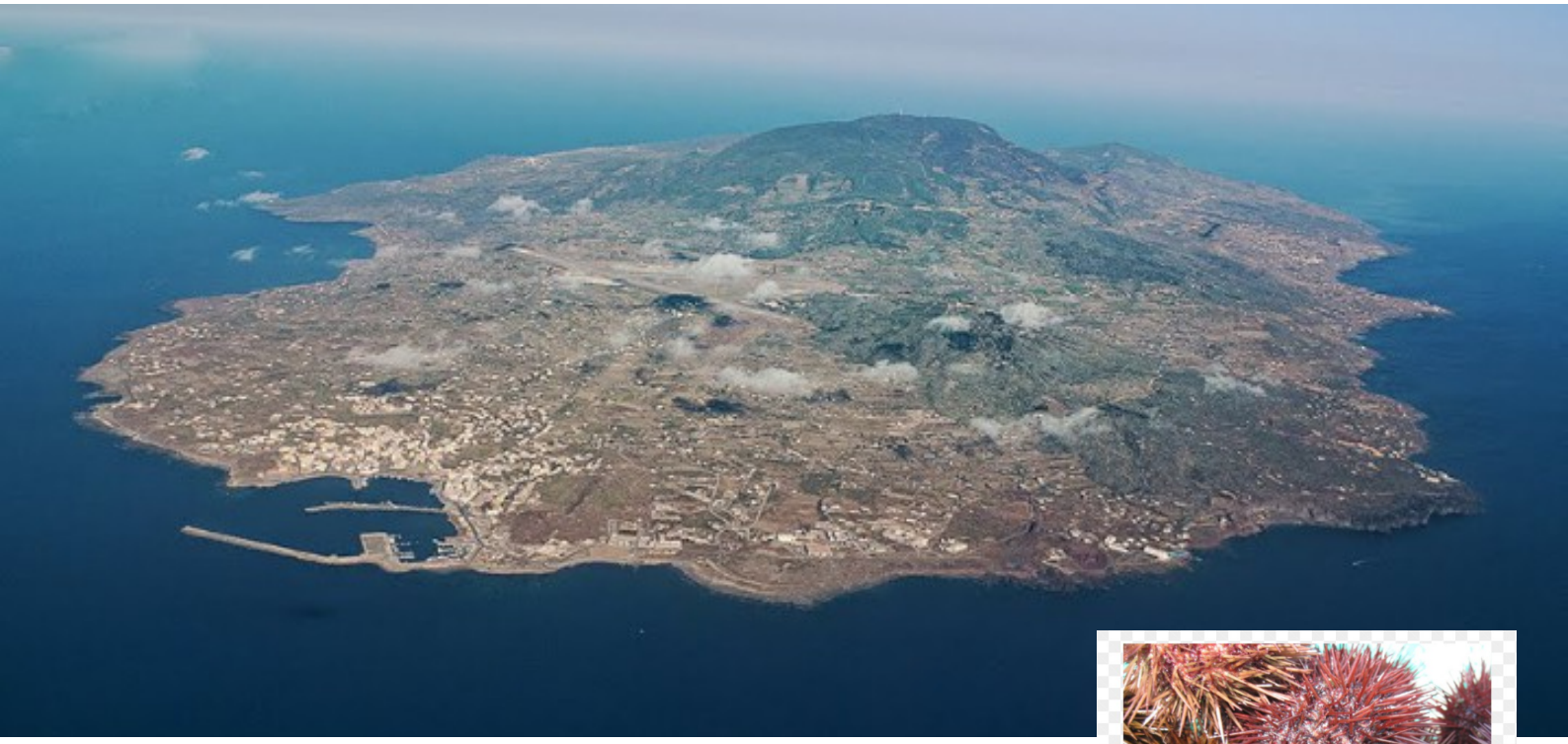
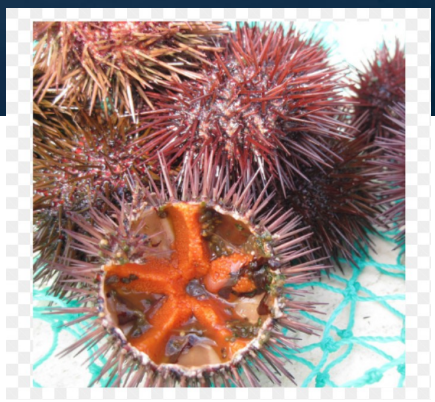
Préparation

Faire bouillir une grande casserole d'eau avec 2 cuillères à café rases de gros sel de Guérande et 1 beau filet d'huile d'olive.
Pendant ce temps mettre dans un saladier les 8 tomates confites ciselées,la poignée de belles

feuilles de persil plat, 6 gousses d'ail noir lacto-fermentées, les 40 langues de corail d'oursins, et 1 beau filet d’huile d'olive et presser le 1/2 citron sur la préparation et poivrez au moulin 5 baies et ne pas resaler car les oursins sont très iodés.

Cuire les pâtes al dente. Égouttez sans les rincez et ajouter les pâtes dans le saladier. Mélangez bien la sauce mais surtout délicatement afin de ne pas abîmer les oursins et dégustez de suite.

Le conseil du coach

vous pouvez déguster ce plat noble avec un Pinot noir bien frais

Excellent appétit
Jessica Virzi
Coach culinaire