

# Macaronade de Sète aux poissons et crustacés.

Le nom « Macaronade » est sétois, non de la spécialité. Il s'agit de pâtes (macaronis, penne rigate, etc.), en sauce tomate, à base de viande ou de poisson. Ce plat a été importé à Sète par les immigrants italiens (pêcheurs) venus au XVIIIe siècle de Gaeta (Italie) et au début du XXe siècle de Cetara, petit village de la province de Salerne (Italie), près de Naples. Ce « plat du pauvre » était alors préparé avec les restes de poissons ou de viandes que l'on cuisait avec des pâtes. La brageoles, genre de paupiette, est également appelée « Alouette sans tête ».

Voici une version à base de poissons et crustacés complètement libre et adaptable à vos goûts culinaires.

## Ingrédients :

### **Pour 6 personnes**

#### **Les pâtes :**

- 400g de penne rigate
- 1 petit pincée de safran

#### **Pour l'Aïoli**

- 2 gousses d'ail fumées
- 1/4 cuillère à café de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 25 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

#### **Pour la rouille de seiche :**

- 3 grandes lamelles de seiche (environ 1kg)
- 2 litres de fumet de poisson
- 1 cas de concentré de tomate
- 25 cl de sauce tomate
- 1 cuillère à café de piment moulu
- 1/2 verre de vin blanc moelleux
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

### **Pour l'Aïoli :**

Je ne pense pas être obligé de vous écrire la recette de l'Aïoli... sinon posez votre pointeur ici

### **Pour les encornets farcis et moules :**

*Je préfère ne pas farcir les moules mais c'est un choix.*  
Nettoyez bien les moules et faites-les rapidement ouvrir avec un peu de vin blanc sur le feu en agitant fortement la casserole. Réservez.

Hachez assez gros les filets de poulet.

Trempez la mie de pain dans un peu de lait puis essorez. Ajoutez le jaune d'œuf et le hachis. Ajouter le persil et une gousse d'ail, finement hachés. Saler, poivrer et bien mélanger. Farcissez les encornets. Fermez les encornets à l'aide d'une pique. Faites les revenir dans un filet d'huile d'olive et réservez. Mettre dans la même marmite le concentré de tomate et le pincer. Ajoutez une gousse d'ail finement hachée, le verre de vin blanc, le piment, le thym et le laurier. Couvrir d'eau à hauteur et laisser cuire à feu doux 30 minutes.

Ajouter les moules, les encornets et les morceaux de daurade coupés en 6 puis poursuivre la cuisson encore 30 minutes.

Sortir les encornets, la daurade et les moules du jus de cuisson et réserver. Filtrez la sauce de cuisson dans un chinois.

*Facultatif : Grillez les gambas et crevettes*

### **Pour les encornets farcis et moules :**

- 6 gros encornets
- 6 grosses moules à farcir
- 300g de filet de poulet (500 si vous farcissez les moules)
- 2 gousses d'ail fumées
- 1 branche de persil
- 1 poignée de mie de pain
- 1/2 verre de lait
- 1 jaune d'œuf
- 2 càc de concentré de tomate
- 1/4 càc de piment doux
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 verre de vin blanc
- Sel et poivre

### **Poisson :**

- 2 beaux filets de daurade

### **Facultatif :**

- Crevettes ou gambas

### **Pour les pâtes :**

Cuire les penne rigate "al dente" avec une dose de safran. Egouttez en réservant un peu d'eau de cuisson. Rectifiez avec la rouille aux seiches puis ajoutez le mélange aux pâtes. Mélanger pour colorer toutes les pâtes.

### **Dressage :**

Déposez le mélange rouille aux seiches et les pâtes dans un plat de service et déposez dessus les encornets et les moules.

Vous pouvez maintenir au four à 85° en couvrant d'un papier aluminium.

*Ajoutez les gambas et crevettes grillés.*

Mettez la sauce réchauffée dans une saucière et servez.

Accompagnez avec un Châteauneuf du pape, Saint-Chinian ou Picpoul de Pinet.

