

## Pavé de lieu au chorizo, cocos rouges et fenouil aux épices



*adapté du Thuriès de juillet-août 2007*

*La cuisson du fenouil prend 1 heure mais on peut la faire à l'avance, tout comme les cocos rouges.*

Pour 4 :

800g de lieu en pavés bien épais

un demi chorizo doux de ceux qui ressemblent à des saucisses sèches, je pense que ça doit faire environ 200g je ne l'ai pas pesé...

QS sel, poivre, huile olive, beurre.

2 beaux bulbes de fenouil

environ 250ml bouillon de volaille plus un cube ou 1 csoupe de bouillon en poudre

1 étoile de badiane

1 gousse de cardamome

1 gros oignon haché,

2 à 4 gousses d'ail hachées,

1 kg de cocos rouges frais écosés

2 boîtes de pulpe de tomate

Commencer par mettre dans une casserole les 2 gros fenouils avec le bouillon de volaille, la cardamome et la badiane, porter à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser frémir jusqu'à ce que les fenouils soient cuits. *Vérifier quand même de temps en temps que ça n'attache pas et qu'il reste du bouillon, en rajouter le cas échéant.* Cette cuisson dure **1 heure environ**... Egoutter les fenouils, réserver. Réserver aussi le bouillon de cuisson qui reste.

Piquer les pavés de poisson avec le plus de petites lamelles de chorizo possible, en s'assurant de bien garder au moins une moitié de chorizo pour les cocos! Réserver au froid.

Faire bouillir une grande quantité d'eau non salée. Quand ça bout, y jeter les cocos rouges. Compter 15 minutes à partir de la reprise de l'ébullition, saler, compter 5 minutes supplémentaires. Egoutter. Réserver.





Couper le reste du chorizo en dés de la taille des cocos.

Dans une sauteuse, faire chauffer un peu d'huile d'olive (environ 2 csoupe). Ajouter le chorizo et le sauter à feu moyen en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Quand l'huile est toute rouge et que le chorizo commence à colorer, ajouter les oignons hachés, mélanger, ajouter l'ail, mélanger, ajouter les cocos, mélanger, ajouter les tomates en boîte, mélanger, et ajouter un cube de bouillon de volaille ou une csoupe de bouillon en poudre, réduire le feu, couvrir et laisser mijoter le temps de s'occuper du poisson et de terminer les fenouils.

Couper les bulbes de fenouil en 2 ou en 4. Dans une poêle, fondre un peu de beurre et y déposer les morceaux de fenouil, les faire dorer, saler poivrer, réserver au chaud

En même temps, dans une autre poêle, chauffer un peu d'huile d'olive et mettre à cuire les pavés de lieu à feu vif pour les dorer. Attention à ne pas trop les cuire, le poisson trop cuit c'est du caoutchouc!

Au centre d'une assiette, déposer un lit de cocos. Placer un pavé de poisson dessus, verser un peu du bouillon dans la poêle du poisson, donner un bouillon, réserver. Répartir les fenouils bien dorés dans les assiettes, verser le jus qui a déglacé la poêle du poisson sur les fenouils, et voilà!

