



Calamars farcis ~ Calamars farcits

Ingrédients pour 6 personnes :

12 calamars frais,
300 g de chair à saucisse,
2 œufs,
3 oignons,
4 tomates mûres,
1 bouquet de persil,
5 gousses d'ail,
1 feuille de laurier,

2 brins de thym,
Piment d'Espelette,
Huile d'olive,
2 verres de rancio,
1 dose de safran,
Sel et poivre
Cure-dent

Préparation :

Lavez, videz et retirez les tentacules des calamars. Hachez les tentacules et les ailerons finement. Pelez, dégermez et hachez finement les gousses d'ail. Hachez le persil et mélangez avec l'ail.

Dans un saladier, mélangez la chair à saucisse et les morceaux de calamars hachés. Ajoutez les œufs, 5 c. à soupe du mélange ail et persil, une pincée de piment, sel et poivre, et mélangez bien. Farcissez les calamars au 3/4, et refermez-les à l'aide d'un cure-dent.

Colorez-les dans une sauteuse avec de l'huile d'olive. Réservez.

Mondez les tomates, et détaillez-les en petits morceaux.

Pelez et émincez les oignons.

Dans la même sauteuse, faites blondir les oignons à feu vif, puis ajoutez les tomates, le restant du mélange ail/persil, le thym et le laurier.

Laissez cuire quelques minutes, puis mouillez avec le rancio.

Salez, poivrez, et ajoutez le safran.

Déposez les calamars dans la sauce, couvrez d'eau, et laissez mijoter 30 à 40 min.

Servez accompagnés de riz blanc, ou de pommes de terre vapeur.

Bon Profit !