

L'ARC GOURMAND BULLETIN N°8 mai 2009

CALAMARS À LA BASQUAISE

Pour 4 personnes



- 1,5 kg de calamars (ou de chipirons)
- 2 tomates
- 2 oignons
- 3 carottes
- 2 gousses d'ail
- du jambon de Bayonne découpé en cubes
- 200 g de coulis de tomates
- persil
- farine
- vin blanc sec

Découper les calamars en fines rondelles en ayant préalablement séparé têtes et tentacules. Mettre aussi de côté les poches d'encre si elles sont présentes.

Faire revenir dans l'huile d'olive les carottes, tomates, oignons, jambon ainsi que têtes et tentacules hachés

Dans une cocotte, faire chauffer de l'huile avec une gousse d'ail pour le goût, la retirer quand elle est dorée et y mettre les morceaux de calamars à blondir.

Verser la sauce dans la cocotte, ajouter le vin blanc et le coulis de tomates.

Diluer, si vous en disposez, les poches d'encre avec un peu d'eau, de farine et de sauce.

Faire cuire l'ensemble une bonne heure en ayant salé et poivré. Pour les amateurs, relever avec du piment d'Espelette.

Recette proposée par Jean-Yves.

Mots-clés :