



Calmars farcis

selon Danièle



Ca se passe au Paradou, lorsque Da décide de nous régaler... ce qui est fréquent.

Ingrédients :

1 kg de calmars frais ou congelés, encornets
100 g de lardons
1 oignon haché 2 gousses d'ail
1 piment de Cayenne 1 verre de vin blanc sec
1 verre à liqueur de Cognac
1 bouquet garni
Pics en bois (cure dents)

Farce : plusieurs possibilités: A la viande (porc, veau mie de pain....) Au poisson (filets de merlans, tentacules et ailerons de calmars.....)

Préparation :

- Si les calmars sont frais : les vider sans les ouvrir, mettre à part les tentacules et les ailerons pour la farce.
- Si les calmars sont congelés :les faire décongeler à l'air ambiant. Confectionner la farce à la viande ou au poisson.

Recette :

Remplir les cornets de calmars avec la farce, les fermer avec un pic en bois.
Faire d'une part une sauce en faisant revenir les lardons, l'oignon coupé en julienne, ajouter les tomates broyées, l'ail écrasé, le bouquet garni, le sucre, le piment de Cayenne.
D'autre part dans une casserole faire revenir les calmars garnis dans l'huile pendant 10 mn environ. Flamber au Cognac. Ajouter le vin, la sauce tomate pimentée. Laisser cuire à petit feu 30 à 35 mn.

Si les calmars sont bourrés à la viande, faire revenir les ailerons et les tentacules avec les calmars garnis.

Servir avec un riz blanc.