

Calamars à la Bigoudenne

Ingrédients : 1 recette pour deux

- 1kg de calamars ou de blanc de seiche
- ou de poulpe nettoyés (pour nous ce sera calamars congelés)
- 1 grosse carotte
- 2 oignons
- 200g de tomates pelées
- 200ml de coulis de tomates
- 2 gousses d'ail
- 2 petits piments de Cayenne (facultatif)
- 50ml de Lambic ou de Calvados
- 50g de beurre salé
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 125g de crème épaisse
- 20g de racine de gingembre sel poivre herbes de Provence



Préparation :

- 1) Bien égoutté les calamars découpés en morceaux, mettre dans la cocotte ou sauteuse additionné de beurre fondu et de la moitié de l'huile, bien les saisir et les flambés à l'alcool de pomme en remuant bien.
- 2) Ensuite les retirés de la cocotte mettre le restant d'huile et faire revenir les oignons sans trop les colorés.
- 3) Pendant ce temps éplucher la carotte et l'émincer ajouter les oignons et le reste des ingrédients et mixer le tout saler et poivrer. Verser la préparation sur les calamars et faire cuire 50 minutes à feu doux.
- 4) Avant de servir ajouter la crème fraîche et l'ail écrasé. Servir ce plat avec un riz Basmati.