

Calamars à l'armoricaine

CUISIMAGES

Réf :
2001

Type :
Poisson

Préparation :
45 min
Repos:

Cuisson :
20 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingédients pour 6 personnes

- 1 kg de calamars ou d'encornets (8)
- 1 boîte de concentré de tomate
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons
- 2 piments
- 1 poivron rouge
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cl de calvados, cognac ou armagnac
- 40 cl de vin blanc
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive



Lavez et nettoyez les encornets.

Ouvrez les en incisant sur l'un des côtés.
Striez en diagonale l'intérieur, dans les deux sens, mais sans couper.



Coupez ensuite des rectangles (3x1 cm).



Lavez le poivron et les piments, puis épépinez les.
Pelez les oignons et l'ail.

Mixez l'ail, les oignons, les piments et le poivron.



Versez 5 cuillères à soupe d'huile d'olive dans un faitout et faites rissoler la préparation mixée.



Ajoutez le concentré de tomate puis les encornets découpés.

Mélangez le tout.



Versez le calvados et faites flamber.
Ajoutez 40 cl de vin blanc. Complétez avec de l'eau pour recouvrir entièrement les encornets.
Versez la farine en pluie et mélangez.

Laissez mijoter 20 min.



Conseils

Accompagnez les calamars avec du riz. Ce plat en sauce est encore meilleur s'il est préparé à l'avance puis réchauffé. Vous pouvez également le congeler.

Variante

Les petits encornets doivent être coupés en rondelles

Vin

Muscadet