

Sétoise de calamars



Pour 2 personnes:

500 de calamars

1 poivron vert

1 poivron rouge

200g de girolles

Une dizaine d'olives vertes dénoyautées

2 gousses d'ail

Basilic

Sel, poivre

Laver, épépiner et couper le poivron en fines lamelles. Laver et couper les tomates en dés.

Frotter les champignons pour les débarrasser de la terre.

Couper les olives en rondelles.

Laver et ciseler le basilic (conserver quelques feuilles pour la déco).

Peler et hacher l'ail.

Mettre les calamars dans une poêle et les faire revenir une dizaine de minutes. Se débarrasser de l'eau rendue en les mettant dans la passoire.

Remettre les calamars dans la poêle et y ajouter le poivron, les tomates, les olives, l'ail et le basilic.

Couvrir et poursuivre la cuisson à feu doux une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

Saler et poivrer

Répartir dans les bols et décorer de feuilles de basilic.