

Calamars farcis au boudin noir et sauce aux tomates cerises

Les ingrédients pour 4 personnes :

100 g de bacon fumé ou de pancetta
1 petit oignon rouge pelé et finement haché
1 c à s de feuilles de thym frais
200 g de boudin noir sans la peau et haché
2 poignées de bon pain rassis
Le zeste d'1 citron
4 grands calamars préparés en laissant les corps entiers
1 piment rouge sec émiété
2 gousses d'ail pelées et finement émincées
400 g de tomates cerises rouges et jaunes coupées en 2
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Dans une grande poêle mettre à chauffer un peu d'huile d'olive et ajouter le bacon ou la pancetta coupés en petits dés. Les faire dorer puis ajouter l'oignon et le thym et faire revenir doucement jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Y mélanger le boudin noir, augmenter le feu et faire saisir jusqu'à ce que tout soit chaud et croustillant.

Verser le contenu de la poêle dans un mixer, ajouter le pain rassis et le zeste de citron et mixer le tout. Assaisonner et mettre de côté pour laisser refroidir le mélange.

Farcir alors les corps de calamar avec cet appareil sans trop les remplir car la farce gonflera un peu à la cuisson et fermer les calamars avec des piques en bois. Frotter les calamars avec un peu d'huile, de sel et de poivre.

Dans une sauteuse faire revenir les calamars dans un peu d'huile à feu moyen.

Quand ils sont légèrement dorés sur tous les côtés ajouter l'ail, le piment, quand l'ail est doré, ajouter les tomates cerises, couvrir et faire mijoter 10 mn pour que les calamars soient cuits à coeur et que les tomates se transforment en une sauce légèrement collante. Rectifier l'assaisonnement de la sauce si nécessaire et servir soit avec une salade soit avec des épinards

Vin conseillé : un Chardonnay

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>