

CALAMARS FARCIS



Ingrédients :

- 1 kg de calamars
- 5 tomates
- 1 c à soupe de cognac ou d'armagnac
- 15 cl de vin blanc
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 ou 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre

Pour la farce :

- 300 à 400 g de courgettes
- 100 g de riz
- 2 c à soupe de Persil
- 1 oeuf

Préparez la farce. Faites cuire le riz à l'eau bouillante salée (faites en sorte qu'il reste un peu croquant). Taillez les courgettes en tout petits dés réguliers.

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive. Faites-y revenir les courgettes. Retirez-les lorsqu'elles sont bien dorées. Ajoutez le persil. Salez, poivrez.

Égouttez le riz cuit. Mélangez-le dans un saladier avec la préparation des courgettes. Puis incorporez l'oeuf.

Farcissez les calamars de cette préparation. Fermez-les en attachant l'ouverture à l'aide d'une pique en bois.

Pelez et hachez la gousse d'ail. Plongez les tomates dans l'eau bouillante. Pelez les et coupez les en morceaux.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Faites-y revenir les calamars farcis jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Versez le cognac, flambez avec une allumette.

Lorsque les flammes se sont éteintes, versez le vin blanc et grattez avec une spatule pour dissoudre les sucs. Laissez frémir 3 minutes. Ajoutez les tomates, l'ail haché, le laurier, sel et poivre. Laissez cuire à petits frissonnements environ 1 heure. Retournez les calamars de temps en temps pendant la cuisson. Servez immédiatement.