

## Chipirons farcis à la basquaise

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 1 H 10

POUR 6 PERSONNES

- 1 kg de calamars (au moins 10 cm de long) ● 200 g de jambon de Bayonne ● 3 œufs ● 1 boîte (format 4/4) de pulpe de tomates ● 1 oignon ● 2 gousses d'ail ● 1 cuil. à café de moutarde forte ● 10 cl de vin blanc sec ● 15 cl d'huile d'olive ● 1 bouquet de persil plat ● 1 feuille de laurier ● sel ● piment d'Espelette

DEMANDEZ au poissonnier de préparer les calamars, récupérez les têtes et les pattes. Rincez et épongez les têtes, les pattes et les blancs. Hachez grossièrement têtes et pattes.

**Faites ducrir** les œufs à l'eau bouillante 10 min. Passez-les sous l'eau froide et égalez-les. Hachez grossièrement le jambon au couteau. Ciselez le persil. Pelez et hachez séparément l'ail et l'oignon.

**Faites chauffer** 2 cuillères à soupe d'huile dans une grande cocotte et mettez le hachis de têtes et pattes de calamar à revenir à feu vif en remuant, environ 5 min. Égouttez, laissez refroidir.

**Coupez** les œufs durs en deux, hachez séparément les blancs et les jaunes. Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs avec la moitié de l'ail haché et la moutarde. Travaillez cette farce à la fourchette en incorporant 4 cuillères à soupe d'huile. Ajoutez ensuite les têtes et pattes de calamar, le jambon, la moitié du persil et les blancs d'œufs hachés. Mélangez bien.

**Garnissez** les blancs de calamar de cette farce. Fermez l'ouverture en la cousant avec du fil de cuisine ou en la maintenant avec des piques en bois. Piquez-les régulièrement avec une aiguille.

**Faites chauffer** le reste d'huile dans la cocotte. Faites-y revenir l'oignon et le reste d'ail, puis déposez les calamars farcis dans la cocotte. Salez (peu), à cause du jambon), relevez de piment, mouillez avec le vin, ajoutez la pulpe de tomates et le laurier. Couvrez et laissez mijoter 45 min.

**Servez très chaud**, après avoir parsemé les calamars du reste de persil ciselé. **NOTRE BON ACCORD** : un Trouleugny rosé (vin du Sud-Ouest).

Assiette et inspire : Jean Vier - convierts : Miki



“ Les repas avec la famille (nombreuse) et les amis sont une tradition familiale que j'ai toujours connue. Ma mère m'a bien sûr appris toutes les bases qui m'ont donné assez tôt le goût d'explorer le passionnant domaine de la cuisine, et ça ne m'a jamais quittée...”

Pascaline