

10/06/10

Calmars sauce chorizo

Proposée par ELLE à table

Recette De Cuisine Rapide

Exclusif : Le Régime du Dr Cohen pour perdre 6 Kg en 30 jours ! Savoir-Maigrir.Aujourd'hui.com

Type de plat : Plat

Nb de personnes : 4

Difficulté : Assez difficile

Coût : Assez cher

Préparation : 30min

Cuisson : 30min

INGRÉDIENTS

RECETTE

Calmars sauce chorizo

RECETTE

1 seiche de 500 g avec sa poche d'encre

200 g de chorizo

1 oignon

1 brin de thym

1 feuille de laurier

2 dl de crème liquide

5 cl d'huile d'olive

Les calmars :

600 g de calmars

1 dl d'huile d'olive fleur de sel

La compotée de tomates :

1 kg de tomates fermes

1 brin de thym

Évaluation du site

Cette section du site du magazine féminin Elle diffuse des recettes de cuisine et des articles concernant la gastronomie en général.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* :8

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

50 g de lard gras ibérique
1 gousse d'ail
6 pincées de sucre
5 cl d'huile d'olive
sel

Calmars sauce chorizo

Emincez l'oignon et hachez le chorizo. Faites suer l'oignon dans de l'huile, ajoutez le chorizo, mélangez 2 mn puis versez la crème et laissez frémir 8 mn. Mixez fin et réservez au chaud. Hachez la seiche. Faites-la colorer dans une sauteuse puis ajoutez le thym et le laurier. Mouillez à hauteur d'eau et versez l'encre. Laissez cuire jusqu'à obtention d'un jus épais, puis filtrez-le. Préparez la compotée de tomates : ébouillantez-les puis pelez-les et hachez leur pulpe. Dans une cocotte en fonte, mettez l'huile, le thym, le lard, la gousse d'ail, le sucre et le sel. Laissez mijoter couvert d'un papier sulfurisé jusqu'à obtention d'une sauce réduite.

Videz les calmars, rincez-les et coupez-les en rondelles de 1 cm. Faites-les saisir à l'huile d'olive à feu vif dans une poêle.

Déposez 1 cuil. de tomate au centre d'une assiette, tracez des traits de sauce à l'encre et de sauce chorizo. Posez les calamars sur la compotée et assaisonnez de fleur de sel. Servez.

LES ASTUCES ELLE À TABLE

Argentin d'origine italienne, Mauro Colagreco passe la moitié de l'année à Menton et part à la découverte d'autres cuisines l'hiver.

Restaurant Mirazur, 30, avenue Aristide-Briand, 06500 Menton. Tél. : 04 92 41 86 86.

Mauro Colagreco : « J'aime la cuisine espagnole, et le mélange calmar-chorizo est un classique basque assez rustique. Je l'ai simplement retravaillé pour en faire une recette un peu plus sophistiquée. »