

Mes calamars farcis au chorizo

Le soleil et la douceur de ce mois de mars me donnent des envies de voyages, de mer, de chaleur, de sable fin. J'adore quand l'hiver se sent de trop et laisse sa place au printemps. Quand la dernière neige résistante finit par fondre et mourir dans une flaque un peu pathétique. J'aime entendre d'un jour à l'autre les oiseaux chanter le matin, comme s'ils étaient tous revenus d'un long périple durant la nuit.

J'ai envie de cacher mes bas et mes collants au fond de mon tiroir. De ranger mes écharpes. De sortir mes tongs et mes petites sandalettes de mon armoire. De regarder les jolies fleurs pousser dans mon jardin. D'inviter ma famille pour une grande paëlla sur ma terrasse, de leur servir un bon petit verre de rosé et de rire avec mon papa et mon frère. De dire à ma fille de moins crier lorsqu'elle court partout parce qu'on n'est pas seuls dans le quartier. D'écouter vibrer la tondeuse de mon gentil voisin. Et tout cela bercée par une douce brise estivale.

Je vais vite, je sais. Bientôt, bientôt. Patience. En attendant, je vous offre une recette qui me met de bonne humeur, qui me fait penser aux vacances. De délicieux et tendres calamars farcis d'un mélange moelleux et goûteux, cuits dans une sauce tomate maison



Pour 6 personnes

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 35 minutes

+ 1 heure pour la sauce

- 6 gros calamars entiers (de 20 cm environ)
- un peu de farine
- sel et poivre
- 1 bouquet de persil + un peu pour le service
- 1 oignon

- 1 grosse gousse d'ail
- 2 oeufs
- 100 g de pain blanc sans la croûte
- 100 g de chorizo piquant (ou doux)
- 100 g de parmesan
- de l'huile d'olive
- un peu de lait

Sauce tomate:

- 1,2 kg de tomates concassées
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- une pincée de sucre
- sel et poivre
- de l'huile d'olive

Vous n'avez peut-être pas l'habitude de travailler ce merveilleux céphalopode. Si cela vous dégoûte de les vider vous-même, vous en trouverez entiers congelés ou non en grande surface, déjà nettoyés.

L'important surtout, c'est qu'ils soient entiers et que les tentacules et nageoires latérales soient présentes, car nous allons les utiliser pour la farce.

Vous en trouverez bien entendu chez votre poissonnier. Demandez-lui alors de les vider et de vous donner tentacules et nageoires. Et surtout de ne pas les abîmer pour qu'ils restent bien entiers et sans déchirures. Parce qu'alors la farce risque de mettre les voiles dans un océan de sauce tomate.

Si vous les achetez entiers et que vous devez vous-mêmes les vider, ce n'est pas bien compliqué: commencez par tirer sur la tête et les tentacules qui vont se détacher du reste du corps. Coupez la tête sous les yeux et ne gardez que les tentacules (ôtez le bec qui est un peu dur). Puis tirez sur le cartilage. L'intérieur suivra. Avec une cuillère par exemple, videz bien le reste et rincez l'intérieur sous l'eau froide. Pelez le calamar. Détachez délicatement les nageoires et réservez-les avec les tentacules. Voilà. Moi j'adore faire ça, cela m'amuse beaucoup. Et je suis sûre que vous adorerez aussi cette expérience. Alors en attendant de faire la pieuvre sur votre chaise-longue, profitez de farcir quelques calamars.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

1 Préparez la sauce tomate pour qu'elle ait le temps de bien mijoter. Hachez oignon et ail et dans une cocotte, faites-les revenir à feu moyen une minute avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les tomates et le sucre. Poivrez et salez. Ajoutez environ 1 càs d'huile d'olive. Laissez mijoter sur feu doux et à couvert 1 heure minimum en mélangeant de temps en temps.

2 Rincez à l'eau froide les calamars décongelés ou frais et égouttez-les. Pendant ce temps, préparez la farce: faites tremper les tranches de pain dans un bol avec un peu de lait. Jetez la tête des cala-

mars en coupant en haut des tentacules. Coupez les tentacules en petits morceaux et mettez-les dans un robot mixeur. Retirez les nageoires latérales en tirant légèrement dessus ou en les détachant avec un couteau. Coupez-les et mettez-les dans le mixeur. Hachez grossièrement le persil, l'oignon et la gousse d'ail. Essorez soigneusement la mie de pain entre vos mains. Pelez le chorizo et coupez-le en petits morceaux. Ajoutez tous ces ingrédients dans le mixeur, tout comme le parmesan, une càs d'huile d'olive et les oeufs. Poivrez et salez très légèrement (une bonne pin-

cée). Et hop, mixez! Longuement et en mélangeant de temps en temps pour que la pâte soit bien homogène. Elle ne doit pas être liquide, mais bien épaisse.

3 Prenez les calamars et tenez-les debout pour pouvoir les farcir à l'aide d'une petite cuillère en tassant bien. Attention, laissez au moins 2 cm de vide en haut du calamar car il va rétrécir à la cuisson et la farce risque de s'échapper. Fermez avec un ou deux cure-dents en passant à travers la chair et en ressortant de l'autre côté.

4 Dans une assiette, mettez un peu de farine et roulez délicate-

ment les calamars dedans. Posez-les dans un plat.

5 Dans une poêle (ou deux selon la quantité de calamars), faites revenir 5 minutes les calamars à feu moyen-fort dans un filet d'huile d'olive en les retournant à mi-cuisson, pour qu'ils soient légèrement dorés.

6 Plongez les calamars dans la sauce tomate en les recouvrant bien. Couvrez et laissez mijoter à feu doux durant 35 minutes en les retournant une fois. Servez bien chaud avec du riz et parsemez de persil...