

## Kishimen (pâtes japonaises) aux calamars

Il vous faudra pour 2 repas assez copieux

1 paquet de kishimen Gerlinéa

300 gr de calamars en morceaux

150 gr de purée de tomates

QS de vin blanc sec

1 gousse d'ail

Feuilles de basilic

3 càs d'huile d'olive

Sel, poivre, [piment de Cayenne Ducros](#)

Rincez les calamars Essuyez-les et coupez les en cubes

Dans une sauteuse, mettez l'huile a chauffer, poêlez les calamars.

Lorsqu'ils ont rendu leur eau, égouttez-les

Préparez les kishimen suivant le mode d'emploi inscrit sur la barquette

Remettez les calamars dans la sauteuse, ajoutez la purée de tomates, le vin blanc l'ail haché, le basilic, sel, poivre

Bien mélanger le tout et laissez cuire à petits bouillons pendant 20mn.

En fin de cuisson, enlevez les morceaux de calamars, mixer le jus de cuisson, faites le réduire un peu si vous le trouvez trop liquide, ajoutez le piment;

Remettez les calmars dans la sauce réduite, ajoutez les kishimen, mélangez le tout.

Dégustez dans des assiettes creuses.