



# CALAMARI AUX CALAMARS

POUR QUATRES PERSONNES

## INGRÉDIENTS:



CALAMARI AMBRA	400 GRS
CALAMARS NETTOYES	450 GRS
PUREE DE TOMATE DENTAMARO	300 GRS
CHAMPIGNONS DE PARIS	250 GRS
ECHALOTTE RAPEE	1 PIECE
BLANC SEC	½ VERRE
AIL	2 GOUSSES
PERSIL HACHE	2 BRINS
SEL, POIVRE	

Faire bouillir une casserole d'eau avec du sel et 1 cuillère à soupe d'huile, plonger les calamari et laisser cuire 10 minutes, égoutter-les. Faire cuire les champignons émincés dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à l'évaporation totale d'eau qui sort de champignons, saler et poivrer. Couper les calamars en rondelles Faire revenir les rondelles de calamars dans une sauteuse avec l'huile sur feu vif, ajouter l'échalote et l'ail haché et laisser cuire pendant 5 minutes, saler et poivrer, déglacer avec le vin blanc, ajouter la sauce tomate et continuer la cuisson pendant 25 minutes, rectifier l'assaisonnement, ajouter les champignons. Mettre les calamari dans un plat de service et verser la préparation au dessus et parsemer de persil haché. Servir aussitôt

Bon appétit