

## Calamars farcis au pecorino et chorizo

Préparation 40 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 calamars moyens +2 pour la farce ( sans les tentacules )

15 g de beurre

200 g de mie de pain de campagne

30 g de pecorino râpé

1 verre de lait

2 gousses d'ail

50 g de pignons de pins

3 tomates

150 g de tomates séchées

Des olives niçoises

10 rondelles de chorizo fort

Persil

1 oeuf

1 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Piques en bois

Nettoyer les calamars et les égoutter. Détailler 2 corps de calamars en petits dés.

Dans une poêle faire frire dans le beurre les dés de calamars pendant 2-3 mn.

Faire tremper la mie de pain dans le lait. Ciseler le persil et éplucher et hacher l'ail. Faire dorer à sec dans une poêle les pignons de pin.

Couper les rondelles de chorizo en petits dés.

Égoutter la mie de pain et la mélanger aux pignons, persil, ail, chorizo et pecorino. Saler et poivrer. Ajouter les dés de calamar et lier le tout avec l'oeuf battu. Farcir les calamars sans trop les remplir car la farce va gonfler à la cuisson et fermer avec des piques en bois.

Couper les tomates épépinées en petits morceaux.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et y mettre à dorer de tous les côtés les calamars farcis. Ajouter alors les tomates fraîches et les tomates séchées, ainsi que les olives niçoises. Faire cuire 15 mn environ.

Servir les calamars farcis et les tomates avec une bonne salade de mesclun assaisonnée à l'huile d'olive et au citron.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>