

Calamars à l'Américaine



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 1kg de calamars
- . 20 cl de fumet de poissons
- . 5 cl de vin blanc sec
- . 1 boîte de tomates concassées
- . 2 échalotes
- . 3 gousses d'ail
- . 1/2 cuillère à café de piment d'espelette ou de cayenne
- . huile d'olive
- . sel et poivre
- . du persil ciselé

Nettoyer les calamars. Peler et hacher les échalotes et l'ail.

Dans une poêle faire revenir dans de l'huile d'olive les échalotes, l'ail, les calamars et le persil ciselé, poivrer, saler.

Faire cuire pendant 5 minutes environ.

Ajouter les tomates concassées et le piment.

Mouiller avec le vin blanc, laisser évaporer et ajouter le fumet de poissons.
Laisser réduire doucement 10 minutes.