



Calamars à la sauce noire

Cette recette fait fureur en France tant elle impressionne par sa couleur noire. Il suffit pourtant d'y goûter pour ôter les appréhensions. Prévoyez du pain car rares sont ceux qui ne se régaleront pas avec cette sauce.

*2 kg de calamars
3 oignons
2 gousses d'ail
Persil
1 verre de vin rouge
Farine ou maïzena*



Lavez les calamars. Enlever les organes et la poche d'encre en la réservant dans un ramequin.

Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et mettre les oignons coupés, laissez dorer quelques minutes.

Ajoutez l'ail, le persil et le vin. Ajouter les calamars que vous aurez coupés en lamelles et laisser mijoter à feu doux.

Ecraser les poches dans les calamars en cours de cuisson à l'aide d'une petite passoire.

Ajoutez la farine pour épaissir si nécessaire.

Couvrir et laisser mijoter 1 heure environ à feu très doux.

Servez avec du riz ou des pommes de terre frites coupées en cubes.