



## **Calamars à l'encre de seiche**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 600 gr de calamars
- 20 cl de vin blanc
- 1 càs de concentré de tomate
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 sachets d'encre de seiche (vendu chez le poissonnier)
- 1 càc de fumet de poisson
- Sel
- Poivre du moulin
- Quelques pincées de piment d'Espelette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### **Préparation**

1. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et y faire suer l'oignon émincé et l'ail pilé.
2. Ajouter le concentré de tomates, faire compoter environ 5 minutes.
3. Ajouter le calamar coupé en petits morceaux, saler, poivrer et ajouter le fumet de poisson, mélanger et laisser mijoter 5 minutes.
4. Déglacer avec le vin blanc puis incorporer l'encre.
5. Faire cuire à feu moyen pendant 15 minutes. Ajouter le piment d'Espelette et servir chaud sur un lit de spaghettis.

