

Calmars à l'andalouse

- 1 kg de blancs de calmar ;
- 3 ou 4 poivrons ;
- 3 oignons ;
- 4 ou 5 tomates ou une boîte de 400 g de pulpe de tomates ;
- 100 g de pain de campagne ;
- huile d'olive ;
- 25 cl de vin blanc ;
- 1 petit bouquet de persil ;
- 3 ou 4 grosses gousses d'ail ;
- 1 mesure de safran (0,1 g) ;
- 75 g de poudre d'amandes
- sel, poivre, piment

Laver, éponger et tailler en lanières 1 kg de blancs de calmar.

Faire raidir ces lanières à l'huile d'olive très chaude.

Peler 3 ou 4 poivrons (après les avoir passés dans le four très chaud pendant quelques minutes pour faire gonfler la peau), ôter les graines et couper la pulpe en lanières.

Eplucher 3 oignons et les couper en rouelles.

Peler 4 ou 5 tomates, ôter les graines et concasser la pulpe (hors saison : une boîte de 400 g de pulpe de tomates).

Couper 100 g de pain de campagne en dés et les faire dorer dans de l'huile d'olive très chaude.

Ajouter aux calmars les lanières de poivron, puis les oignons et enfin les tomates, et faire revenir le tout. Arroser de 25 cl de vin blanc très sec et laisser cuire de 35 à 45 min, à petit feu.

Pendant ce temps, hacher ensemble les dés de pain, 1 petit bouquet de persil, 3 ou 4 grosses gousses d'ail ; ajouter la mesure de safran , 75 g de poudre d'amandes et 2 cuillerées à soupe d'huile.

Saler, poivrer, pimenter

Verser cette préparation sur les calmars cuits, bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Servir brûlant avec du riz.